

SECONDI PIATTI

## Orata al cartoccio con cozze e vongole

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se c'è un piatto a base di pesce che fa gola a tutti, questo è l'**orata al cartoccio con cozze e vongole**.

Un piatto profumato, colorato, gustoso, che fa venire l'acquolina alla sola sua vista! Farlo poi non è difficile, anche se poi il risultato finale è da grandi chef. Questa ricetta vi farà riscuotere di sicuro grandi consensi ed è perfetta da presentare una domenica a pranzo quando magari ci sono ospiti con i quali si vuol fare bella figura.

Il pesce cucinato al cartoccio, conserva tutto l'odore del mare, le cozze e le vongole fanno il resto esaltando il gusto e sprigionando tutti gli aromi.

Se amate il pesce al forno vi invitiamo a provare

anche il [branzino al cartoccio](#): facile e buonissimo!

## INGREDIENTI

ORATA 4

POMODORINI 25

VONGOLE 40

COZZE 32

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta dell'orata al cartoccio con cozze e vongole, dovrete per prima cosa, distribuire un giro d'olio extravergine d'oliva su un foglio di carta da forno, magari già sistemato in una teglia.

Adagiate un pesce su ogni foglio. Mi raccomando i pesci dovranno essere già puliti, diliscati e squamati. Se non siete in grado di farlo voi, il vostro pescivendolo sarà felice di aiutarvi in questa operazione facendolo lui per voi.

**2** All'interno dell'orata mettete un po' di sale e un ciuffo di prezzemolo.

**3** Lavate e dividete a metà i pomodorini che distribuirete equamente sui quattro fogli di carta forno tutt'intorno alle orate.

**4** Aggiungete al cartoccio altro prezzemolo, le cozze, le vongole e un giro d'olio extravergine d'oliva.

I mitili dovranno essere chiusi, si apriranno e cuoceranno grazie al vapore che si

sprigionerà all'interno del cartoccio.

- 5** A questo punto chiudete facendo il classico cartoccio, chiudete bene le estremità del foglio avvolto formando una caramella e legate bene con lo spago. Mettete il tutto in forno per 20 minuti a 190°C.
- 6** Aprite il cartoccio pochi secondi prima di portare a tavola e servite su un piatto di portata. Oppure lasciate che ciascun commensale apra il proprio cartoccio davanti a se per poter godere di tutti i profumi che si sprigioneranno alla sua apertura.

## CONSIGLIO

### **Posso preparare prima i cartocci?**

Puoi prepararli con qualche ora di anticipo ma non troppo, e cuocerlo al momento opportuno.

### **Potrei utilizzare anche altri frutti di mare?**

Sì certo, puoi arricchire come meglio credi!

### **Si deve usare solo carta da forno?**

La carta da forno è la più indicata perché non rilascia sapori anomali, ma in alternativa puoi utilizzare la carta fata o l'alluminio.