

SECONDI PIATTI

Orata al cartoccio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



L'**orata al cartoccio con gamberi** è un ottimo piatto fatto con uno dei pesci più conosciuti in Italia.

L'orata infatti si trova davvero ovunque, sia fresca che di allevamento. La sua carne bianca delicata e tenera la rende uno dei prodotti che il mare ci offre più apprezzati. Con questo pesce si realizzano ricette meravigliose e adatte a tutta la famiglia.

L'orata al cartoccio inoltre poi grazie proprio a questo sistema di cottura che utilizza la carta da forno risulta essere una alternativa molto leggera, poiché è possibile anche cucinarla con pochi grassi. I suoi aromi, i suoi sapori i suoi profumi saranno esaltati all'interno dell'involucro che quando si aprirà darà vita ad un qualcosa di magico a livello

olfattivo e visivo. La ricetta che andiamo a proporvi del pesce al cartoccio è semplice e veloce ma qualora voi aveste dubbi non esitate a scriverci tramite il box delle informazioni. Vi proponiamo inoltre se amate questo genere di cottura anche il [nasello al cartoccio](#).

INGREDIENTI

4 orate
8 gamberi
una manciata di vongole
6 pomodorini
3 spicchi di aglio
una manciata di prezzemolo
poco olio di oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate per tempo tutto ciò che è nella lista degli ingredienti in modo da avere tutto a portata di mano quando sarà necessario.



- 2 Per realizzare la ricetta dell'orate al cartoccio per prima cosa pulite bene le orate ed eviscerare (se preferite potete far pulire le orate al pescivendolo).



3 Pulite anche i gamberi e le vongole.



4 Lavate i pomodorini, il prezzemolo e l'aglio.



5 In un foglio di carta di alluminio sistemare l'orata e condirla con sale, olio e prezzemolo.

Aggiungete i gamberi, le vongole ed i pomodorini.





6 Chiudete bene il cartoccio.



7 E preparate altri 3 cartocci con gli ingredienti rimasti.

Trasferiteli sopra una placca da forno

Infornate a 200°C per 40 minuti, ma il tempo è abbastanza relativo poiché dipende dalle caratteristiche del forno.



8 Sistemate il cartoccio nel piatto e servite.





CONSIGLIO

Come si eviscera l'orata?

L'orata si eviscera praticando longitudinalmente un taglio nell'addome, abbastanza profondo da poter eliminare tutte le interiora.

Posso fare questa ricetta utilizzando anche altri pesci?

Sì certo, potresti usare ad esempio la spigola che si presta benissimo.

Quanto tempo prima posso cuocere l'orata?

Ti sconsiglio di cuocerla molto prima, la carne indurirebbe e andrebbero via tutti i suoi profumi caratteristici.

Al posto della stagnola posso utilizzare la carta da forno?

Sì va benissimo!