

SECONDI PIATTI

Orata al forno con le patate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Orata al forno con le patate: semplice e buonissimo!

Come altro descrivere questo secondo di pesce? Ottimo l'abbinamento del pesce con le patate, facilissima la realizzazione: un piatto decisamente da provare!

INGREDIENTI

ORATA 1 kg

PATATE grandi - 4

SPICCHIO DI AGLIO 1

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fette spesse circa mezzo centimetro.

Adagiate le fette di patate in maniera ordinata in una teglia da forno e conditele con il sale, il pepe e l'aglio tritato.

Cuocete le patate in forno a 180°C per mezz'ora. Nel frattempo squamate ed eviscerate l'orata, lavatela accuratamente.

Praticate delle incisioni sul dorso dell'orata. Condite l'orata internamente con sale e pepe e qualche ago di rosmarino.



2 Trasferite l'orata sulle patate e cuocete il tutto in forno a 180°C per 15 minuti.

