

SECONDI PIATTI

Orata al forno con patate e pomodorini ciliegia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Pesce e patate, un connubio che funziona sempre, la cottura in forno amalgama bene i sapori ed inoltre rende il piatto leggero e delicato.

INGREDIENTI

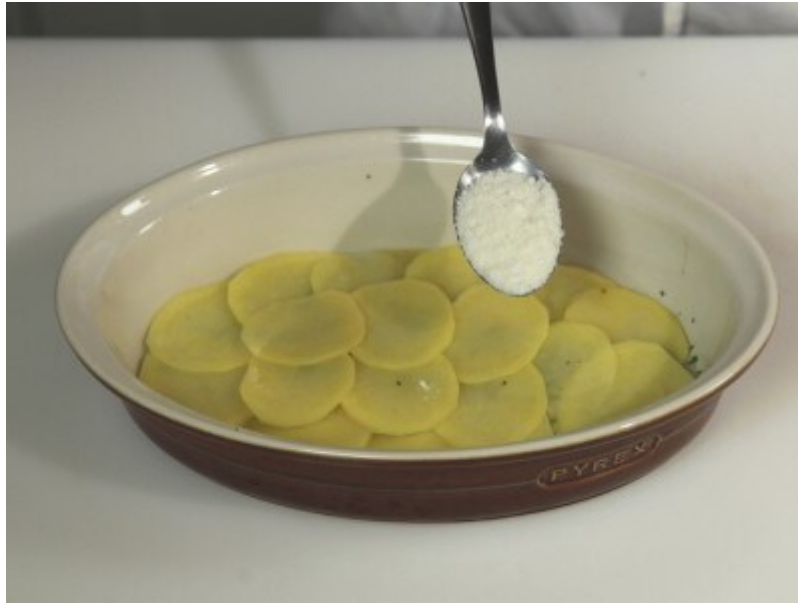
ORATA di 1kg - 1
PATATE 6
POMODORI CILIEGINI 6
PECORINO STAGIONATO grattato - 80 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10
cucchiari da tavola
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Eviscerate l'orata, sciacquatela sotto l'acqua corrente e asciugatela tamponandola con carta assorbente da cucina.

Lavate e tritate il prezzemolo e tenetelo da parte. Pelate, lavate e affettate sottilmente le patate; mondate e lavate anche i pomodorini e tagliateli a metà.

Coprite il fondo di una teglia con quattro cucchiai di olio di oliva, distribuite sul fondo metà del prezzemolo, metà delle fettine di patate e spolverizzate con 40 g di pecorino grattugiato.



2 Adagiatevi il pesce e copritelo con le fettine di patate rimaste.



3 Distribuite intorno i pomodorini, cospargete con il pecorino ed il prezzemolo rimasti e irrorate con sei cucchiai di olio d'oliva.



- 4 Salate, aromatizzate con pepe a piacere e cuocete in forno prepriscaldato a 200°C per 30-35 minuti.

Servite in tavola, disponendo sul piatto da portata il pesce intero contornato dalle verdure.