

SECONDI PIATTI

Orata alla pugliese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ORATA 1 kg
PECORINO ROMANO 50 gr
PATATE 4
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tritate insieme il prezzemolo e due spicchi d'aglio. Affettate le patate, pulite e lavate l'orata.

In una pirofila versate 4 o 5 cucchiariate di olio, distribuitevi sopra la metà del trito di

prezzemolo, metà delle patate affettate e metà del pecorino grattugiato.



2 Sistemate su questi ingredienti il pesce.



3 Distribuirvi sopra tutti gli altri ingredienti avanzati e condite con un giro d'olio.



4 Salate, pepate e ponete il recipiente in forno ben caldo (180° C) lasciandovelo per circa 30 minuti.

Durante la cottura scuotete ogni tanto la pirofila per impedire che il pesce e le patate si attacchino al fondo.