

SECONDI PIATTI

Orata con le cozze

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ORATA di 1 kg - 1

COZZE 500 gr

POMODORO PELATO a pezzetti - 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 ml

MAGGIORANA 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

L'**orata con le cozze** è uno di quei classici piatti di pesce che fanno gola a tutti! Una portata a "tutto mare", il pesce in umido viene accostato ad un saporitissimo sugo ricco di cozze. Un ottimo secondo per un pranzo o una cena a base di pesce. E se volete fare proprio un'ottima figura, vi diamo un suggerimento per abbinarci un primo piatto dal gusto notevole: [linguine con vongole e bottarga](#), stupendo!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare a ricetta dell'**orata con le cozze**, raschiate le cozze e lavatele, poi fatele aprire in un tegame con tre cucchiai d'olio, a fuoco vivo e a recipiente coperto.



- 2 Estraete i molluschi dai gusci, eliminando quelli rimasti chiusi e tenendone da parte alcuni interi per decorare, raccoglieteli in una ciotola e filtrate il liquido di cottura.

Squamate l'orata, svuotatela, lavatela ed asciugatela tamponandola delicatamente con carta da cucina; insaporitela con un pizzico di sale e pepe internamente e all'esterno.

Scaldate in un tegame l'olio rimasto e la maggiorana e fatevi dorare l'orata 5 minuti per parte.



3 Aggiungete i pomodori e, dopo due minuti, il liquido delle cozze e un pizzico di sale cuocendo per altri 8 minuti, finchè la salsa sarà ridotta alla metà.





4 Unite le cozze, tenendone da parte alcune e fate addensare ancora un poco.



5 Disponete l'orata irrorata con la salsa di cottura su un piatto da portata, adagiate sopra qualche cozza tenuta da parte, con e senza guscio e servite in tavola.