

SECONDI PIATTI

Orata con patate e parmigiano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 orata da 1 kg
- 4 patate
- 50 g parmigiano reggiano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 8 cucchiari d'olio
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

1 Squamate, pulite e lavate l'orata.

Mettete nella pancia rosmarino, sale, pepe.

Tritate l'aglio e il prezzemolo, versate l'olio nella pirofila, cospargete con metà del trito e

distribuite sopra metà delle patate tagliate a fette sottili.



2 Cospargete con metà del formaggio grattugiato ed infine disponetevi l'orata preparata.

Coprite il pesce con l'altra metà degli ingredienti rimasti, terminando con il formaggio.



3 Salate e pepate.

Bagnate con l'olio e passate in forno già caldo per minuti circa.

E' consigliabile scuotere ogni tanto la teglia in modo che le patate non restino attaccate al fondo e cuociano uniformemente.