

SECONDI PIATTI

## Orata cotta al forno con le patate

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### 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

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!

### 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.

