

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.

