

SECONDI PIATTI

## Orata alla pugliese



L'orata alla pugliese è un delicato secondo piatto di pesce che nato appunto in quella meravigliosa regione che è la Puglia. Una ricetta di una estrema semplicità che fa risaltare tutto il sapore e il profumo dell'orata stessa.

Pochi ingredienti fanno di questo piatto un gran piatto che per sua estrema facilità di esecuzione può essere realizzato tutti i giorni, ma che è così bello e buono che va benissimo anche da portare a tavola durante un pranzo o una cena più formali.

La particolarità di questo piatto semplice consiste nell'aggiunta del formaggio sul letto di patate che comunque va a contatto con il pesce. A qualcuno potrà sembrare un'aberrazione ma ci sta benissimo.

Se amate poi questo tipo di secondi, ecco per voi altre ricette buonissime da fare con l'orata:

[orata al forno](#)

[orata al finocchietto](#)

## INGREDIENTI

ORATA 800 gr

PECORINO ROMANO 40 gr

PATATE 600 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHI DI AGLIO 2

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dell'orata alla pugliese per prima cosa tritate insieme il prezzemolo e due spicchi d'aglio. Affettate le patate, pulite e lavate l'orata.







2

In una pirofila versate un po' di cucchiainate di olio, distribuite le patate affettate sopra del trito di prezzemolo e metà del pecorino grattugiato.

Regolate di sale ,pepe e unite giro di olio.









**3** Sistemate su questi ingredienti il pesce, quindi salate l'interno della pancia.

Distribuire sopra le patate rimaste, il trito, pecorino sale pepe ed olio patate nello stesso ordine e condite con un giro d'olio.









4 in forno ben caldo (180° C) lasciandolo per circa 30 minuti.



5 Sfornate e aggiungete un filo di olio a crudo.



