

SECONDI PIATTI

Cartoccio di orata ai frutti di mare

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **cartoccio di orata ai frutti di mare** è un vero trionfo del mare: un'orata con cozze, vongole e gamberetti, chiusa in un cartoccio con pomodorini e basilico. Il profumo che si scatenerà una volta fuori dal forno è a dir poco inebriante! Provate questa ricetta dal gusto interessante, che di certo vi farà avere tantissimi complimenti dai vostri ospiti! E se amate i secondi piatti di pesce, provate anche la [spigola al limone](#), semplice e delicata.

INGREDIENTI

ORATA filetti - 4
POMODORI CILIEGINI 20
COZZE 400 gr
VONGOLE 400 gr
GAMBERETTI ROSA 200 gr
PEPERONCINO VERDE 2
BASILICO 10 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare il **cartoccio di orata ai frutti** sfilettate l'orata o chiedete al vostro pescivendolo di fiducia di farlo per voi.



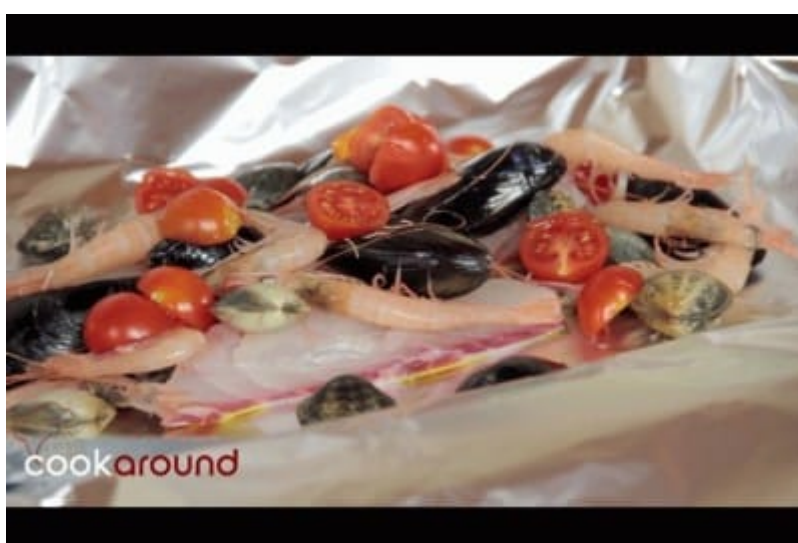
- 2 Preparate il cartoccio con dei fogli di carta alluminio, il cartoccio dovrà risultare ben resistente e dovrà contenere tutti i succhi di cottura del pesce.



- 3 Ungete il fondo del cartoccio con un giro d'olio extravergine d'oliva, quindi adagiatevi i filetti d'orata, distribuite le cozze preventivamente pulite, le vongole già ammollate ed i gamberetti rosa.



- 4 Tagliate i pomodorini ciliegini a metà e distribuiteli sui filetti di pesce nel cartoccio.



- 5 Aromatizzate il cartoccio con fettine di peperoncino verde e foglie di basilico spezzettate a mano; condite il tutto con un bel giro d'olio extravergine d'oliva, sale e pepe appena macinato.



- 6 Chiudete il cartoccio avendo l'accortezza di non schiacciarlo troppo ma lasciando spazio affinché i vapori sprigionati dalla cottura possano girare liberamente all'interno del cartoccio.



- 7 Infornate a 210°C per circa 30 minuti.

Sfornate il cartoccio e portatelo direttamente in tavola, sarà un piacere per i vostri commensali scoprire cosa ci sarà al suo interno.



NOTE