

SECONDI PIATTI

## Cartoccio di orata ai frutti di mare

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  
cucchiaini 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

In alternativa alla carta d'alluminio, sicuramente più facile da reperire, potete usare la carta fata. Questa ha il vantaggio di essere trasparente e quindi più piacevole da portare in tavola così da farne vedere il contenuto. Fate delle monoporzioni, chiudendo "a fazzoletto" oppure "a caramella", ponetele in forno e seguite le stesse istruzioni di cottura. Portate in tavole il cartoccio ancora chiuso, preserverete sino all'ultimo tutto il profumo della preparazione.