

SECONDI PIATTI

Orata al forno con patate e carciofi

di: vapjazz

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1
5 Kg orata pescata
scalogno
rosmarino
limone
carciofi
patate
olio extravergine di oliva
sale

PREPARAZIONE



2 Pulite l'orata e riempite il ventre del pesce con scalogno a fettine, rosmarino ed una fetta di limone.

Salate in superficie.

Adagiatela su uno strato di fette di patate precedentemente disposte sulla carta forno.

Ricoprite l'orata con un altro strato di patate.

Irrorate con olio.

Mettete in forno per 10 minuti a 200 °poi, secondo il peso del pesce altri 15 - 30 minuti a 180 °.



3 Dopo i primi dieci minuti di cottura, aggiungete i carciofi puliti e ridotti in fettine sottili.

