

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.

