

SECONDI PIATTI

# Orata al forno con patate

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Sicilia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **50 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



L'**orata al forno con patate** è un piatto dalla semplicità disarmante, come la maggior parte delle ricette povere della tradizione, ma non per questo ricco di sapori. Basteranno pochi ingredienti per ottenere un piatto di altissimo livello e apprezzato da tutti!

La ricetta dell'**orata al forno con patate** è davvero semplice, un modo squisito per cucinare il pesce e se lo amate in modo particolare ecco altre ricette per cucinare l'**orata**:

[orata ai porcini](#)

[orata al finocchio selvatico](#)

## INGREDIENTI

ORATA 900 gr

PATATE 400 gr

ORIGANO ESSICCATO 2 rametti

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare l'orata al forno, sbuccia le patate e tagliale a fette spesse circa mezzo centimetro.

Trasferiscile in una ciotola e condiscile con olio extravergine di oliva, sale, pepe e origano secco.



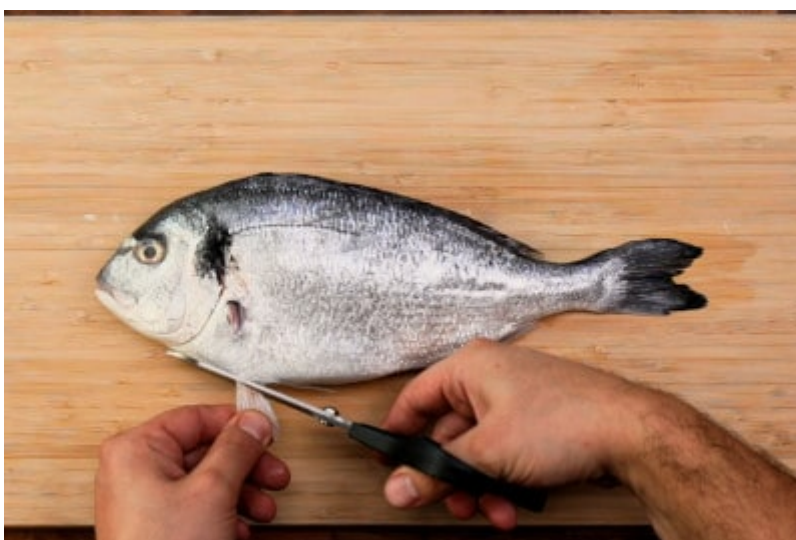


**2** Mescolale con le mani. Disponile ordinatamente in una teglia e inforna a 200 gradi per 25 minuti





- 3 Nel frattempo pulisci l'orata, tagliando con delle forbici le pinne laterali e quelle ventrali. Sotto l'acqua togli le squame con il dorso di un coltello spancia l'orata.





4 Quindi una volta eviscerata, tolte le branchie e squamata, condisci l'interno della pancia con sale, pepe e un rametto di origano secco. Pratica poi qualche taglio sui fianchi





- 5 Infine adagiala sopra le patate. Bagna con un pò di olio, aggiungi dell'altro sale e inforna questa volta 220 gradi per 20 minuti Una volta cotta trasferisci su di un piatto da portata.







## CONSIGLI E CURIOSITÀ