

SECONDI PIATTI

Orata al sale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'**orata al sale** è uno di quei classici piatti delle domeniche a pranzo. Un secondo piatto di pesce semplice e veloce che piace a tutti, perché grazie alla cottura in crosta si riesce ad ottenere una carne tenera e umida, poiché il sale tiene all'interno tutti i succhi. È decisamente una ricetta furba perché una volta che il pesce si è ben impacchettato, non resta che metterlo in forno e aspettare che cuocia e nel frattempo ci si può dedicare ad altro!

Fare l'**orata al sale** non è assolutamente complicato, seguendo i nostri passaggi poi verrà ottima!

Se ami i secondi di pesce, una volta realizzata questa ricetta prova anche l'[orata al forno](#): buonissima!

INGREDIENTI

ORATA 1 kg

SALE GROSSO 2 kg

SPICCHIO DI AGLIO 2

TIMO 1 rametto

LIMONE 4 fette

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare l'orata al sale prendete una teglia da forno, realizzate un letto con il sale grosso e appoggiateci sopra l'orata precedentemente eviscerata e squamata.



- 2 Inserite dentro alla pancia del pesce gli spicchi d'aglio divisi a metà, il rametto di timo e le

fette di limone.



3 Ricoprite il pesce di sale grosso e infornate a 250°C per 30 minuti.



4 Rimuovete il sale, sfilettate il pesce e servitelo in tavola. Per un effetto sorpresa potete scegliere di aprire la crosta di sale direttamente in tavola. L'orata al sale è pronta per essere gustata.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

L'orata al sale è un pesce al forno molto saporito e la sua crosta è letteralmente uno scudo che protegge il pesce dal calore intenso del forno. Molto scenografica è perfetta da presentare a tavola quando si hanno ospiti importanti e si tiene a fare bella figura.

Come si capisce se una orata è fresca?

Innanzitutto il colore della pelle deve essere vivo e lucido così come gli occhi, mentre le branchie devono essere di un rosso intenso e carico.

Posso utilizzare un altro pesce al posto dell'orata?

Certo, vanno bene quasi tutti i pesci, ottima viene la spigola, il branzino e tutti i pesci con carne bianca.

Posso utilizzare il sale fino?

No, perché non creerebbe la classica crosta

Ho provato questa orata al sale e mi è piaciuta molto, hai altre ricette per cuocere l'orata al forno?

Puoi provare a cuocerla nella versione classica e l'[orata al forno con le patate](#) oppure a [carpaccio](#)...buonissime entrambe!