

SECONDI PIATTI

Orata all'isolana

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ORATA filetti - 4

CIPOLLE 2

PATATE 2

POMODORI DI PACHINO 10

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

L'orata all'isolana, niente di più semplice: filetti d'orata cotti in forno su di un letto di patate, cipolle e pomodorini. Guardate la videoricetta per constatare quanto sia facile preparare un'ottima orata all'isolana!

PREPARAZIONE

1 Oliate una teglia da forno.

Sbucciate ed affettate sottilmente le patate, quindi disponete le fette nella teglia in uno strato accavallandole leggermente.

Condite lo strato di patate con un bel giro d'olio extravergine d'oliva e poco sale.



2 Affettate le cipolle a rondelle e distribuitele sulle patate in un unico strato.



3 Condite nuovamente con altro olio extravergine d'oliva e sale.

Lavate e tagliate i pomodorini a metà e disponeteli nella teglia sopra le cipolle, pepate il tutto a piacere.



4 Infornate la teglia a 180°C per circa 40 minuti.

A questo punto, spostate leggermente i pomodorini per lasciare spazio al filetto di pesce che adagierete in teglia con la pelle rivolta verso l'alto.



5 Ungete il filetto e salatelo, quindi infornate nuovamente il tutto per circa 10 minuti a 200°C.



- 6 Impiattate il filetto di pesce su di un letto realizzato con le stesse verdure con le quali è stato cotto, pepate a piacere e servite immediatamente.



NOTE