

SECONDI PIATTI

# Orata alla pugliese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Puglia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

ORATA 1 kg  
PECORINO ROMANO 50 gr  
PATATE 4  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Tritate insieme il prezzemolo e due spicchi d'aglio. Affettate le patate, pulite e lavate l'orata.

In una pirofila versate 4 o 5 cucchiainate di olio, distribuitevi sopra la metà del trito di prezzemolo, metà delle patate affettate e metà del pecorino grattugiato.



**2** Sistemate su questi ingredienti il pesce.



**3** Distribuirvi sopra tutti gli altri ingredienti avanzati e condite con un giro d'olio.



4 Salate, pepate e ponete il recipiente in forno ben caldo (180° C) lasciandovelo per circa 30 minuti.

Durante la cottura scuotete ogni tanto la pirofila per impedire che il pesce e le patate si attacchino al fondo.