

SECONDI PIATTI

Orata con capperi e pomodorini

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ORATA di circa 300 g - 4

PATATE 4

POMODORI CILIEGINI 12

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 4

PREZZEMOLO 1 mazzetto

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaio da tè

VINO BIANCO facoltativo - ½ bicchieri

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

SALE

PEPE NERO

Se state cercando l'idea giusta per completare il vostro menù a base di pesce, beh sappiate che la ricetta dell'**orata con capperi e pomodorini** fa proprio al caso vostro. Semplice da fare è di certo un piatto molto buono perché la sapidità data dai capperi si sposa benissimo con quella dell'orata. Con pochissimi ingredienti ma di buona qualità riuscirete quindi a fare una portata elegante e raffinata adatta anche ad una occasione importante. Un primo giusto da abbinare? [Risotto gamberi e zucchine](#), delicato e perfetto!

PREPARAZIONE

1 Sciacquate le patate e pelatele; affettatele e lessatele per un paio di minuti in acqua bollente salata. Sgocciolatele e ponetele su un telo a intiepidire.

Pulite, lavate le orate e cospargetele di sale e pepe; distribuite nel ventre di ciascuna di esse uno spicchio d'aglio schiacciato e un ciuffo di prezzemolo e spennellatele con poco olio.



2 Oleate una pirofila e ricoprite il fondo con le fettine di patate, leggermente sovrapposte; adagiatevi i pesci e distribuitevi sopra i pomodorini a spicchi, i capperi dissalati e un pizzico di origano.



3 Infornate a 200°C per 20 minuti, bagnando con poco vino a metà cottura.



CONSIGLIO