

SECONDI PIATTI

# Orata con le cozze

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *45 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

ORATA di 1 kg - 1  
COZZE 500 gr  
POMODORO PELATO a pezzetti - 200 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
100 ml  
MAGGIORANA 1 ciuffo  
SALE  
PEPE NERO

L'**orata con le cozze** è uno di quei classici piatti di pesce che fanno gola a tutti! Una portata a "tutto mare", il pesce in umido viene accostato ad un saporitissimo sugo ricco di cozze. Un ottimo secondo per un pranzo o una cena a base di pesce. E se volete fare proprio un'ottima figura, vi diamo un suggerimento per abbinarci un primo piatto dal gusto notevole: [linguine con vongole e bottarga](#), stupendo!

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare a ricetta dell'**orata con le cozze**, raschiate le cozze e lavatele, poi fatele aprire in un tegame con tre cucchiari d'olio, a fuoco vivo e a recipiente coperto.



- 2 Estraete i molluschi dai gusci, eliminando quelli rimasti chiusi e tenendone da parte alcuni interi per decorare, raccoglieteli in una ciotola e filtrate il liquido di cottura.

Squamate l'orata, svuotatela, lavatela ed asciugatela tamponandola delicatamente con carta da cucina; insaporitela con un pizzico di sale e pepe internamente e all'esterno.

Scaldate in un tegame l'olio rimasto e la maggiorana e fatevi dorare l'orata 5 minuti per parte.



3 Aggiungete i pomodori e, dopo due minuti, il liquido delle cozze e un pizzico di sale cuocendo per altri 8 minuti, finchè la salsa sarà ridotta alla metà.





4 Unite le cozze, tenendone da parte alcune e fate addensare ancora un poco.



5 Disponete l'orata irrorata con la salsa di cottura su un piatto da portata, adagiate sopra qualche cozza tenuta da parte, con e senza guscio e servite in tavola.