

SECONDI PIATTI

## Orata con patate al cartoccio

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Se volete deliziare voi e i vostri cari con un piatto di pesce che sia anche facile da fare, l'orata con patate al cartoccio è proprio ciò che fa per voi. La sua realizzazione è molto semplice, le patate fanno anche da contorno e in un colpo solo si ottiene un secondo con il suo accompagnamento.

La carne tenera dell'orata resta umida e succulenta grazie a questa cottura che raccoglie in sé tutti i profumi e i sapori.

Provate a realizzarla e vedrete che successo sulle vostre tavole. Un secondo di pesce buono che fa fare sempre un'ottima figura, anche durante una cena più formale. Un piatto di pesce semplice e

delicato che piace a tutti!

Se amate questo genere di proposte, vi invitiamo a realizzare anche queste altre ricette con l'orata.

[orata al forno](#)

[orata al finocchietto](#)

[filetti di orata panati al forno](#)

## INGREDIENTI

ORATA 600 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PATATE 150 gr

POMODORINI 120 gr

SPICCHI DI AGLIO 2

LIMONE 2 spicchi

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

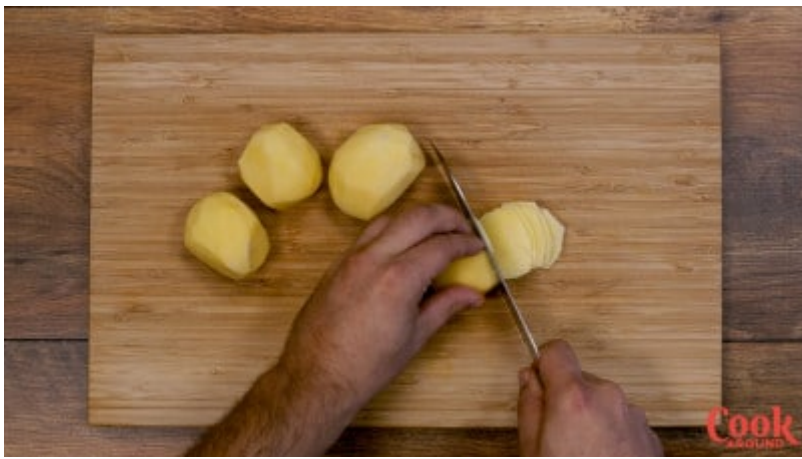
PEPE NERO

ORIGANO

## PREPARAZIONE

**1** Per fare l'orata con patate al forno tagliate le patate a fette dello spessore di circa 1 mm, quindi

dividete i pomodorini a metà.



**2** Ricoprite una teglia con un foglio di carta stagnola lunga poco più del doppio della lunghezza della teglia e

della carta forno.

Versate un giro di olio sulla carta forno preparata, distribuite le patate, condite con sale pepe e d origano.







**3** Aggiungete l'orata e unite i pomodorini e l'aglio.

Condite con sale pepe origano prezzemolo tritato ed un giro di olio

farcite con le fette di limone l'orata.









4 Chiudete il cartoccio sia della carta da forno che della stagnola.

Infornate in forno già caldo per circa 30 minuti a 180 gradi.







5 Sfornate e servite con una spruzzata di limone.

