

03 Aprile 2011

Una ricetta semplice per cucinare l'orata

Alle volte basta poco per portare in tavola un piatto prelibato. Segui i consigli per cucinare una buona orata.



Sicilia

Lavare bene e pulire l'orata. Nella tasca dove si sono tolte le interiora, inserire uno spicchio di limone del sale e del prezzemolo.

Prendere una teglia da forno, appoggiare un foglio di carta di alluminio e sistemare una patata grossa tagliata a listarelle tonde sottili.

Adagiare sopra l'orata ben salata anche sulla superficie esterna e ricoperta con le patate rimanenti e con pomodorini pachino tagliati a metà.

Cospargetela con il prezzemolo e un abbondante filo d'olio extra vergine di oliva.

Richiudete il cartoccio e cuocete in forno a 180° per una ventina di minuti.

foto: [Monica Arellano-Ongpin](#) [1]

Links

[1] <http://www.flickr.com/photos/maong/6975821960/sizes/l/in/photostream/>