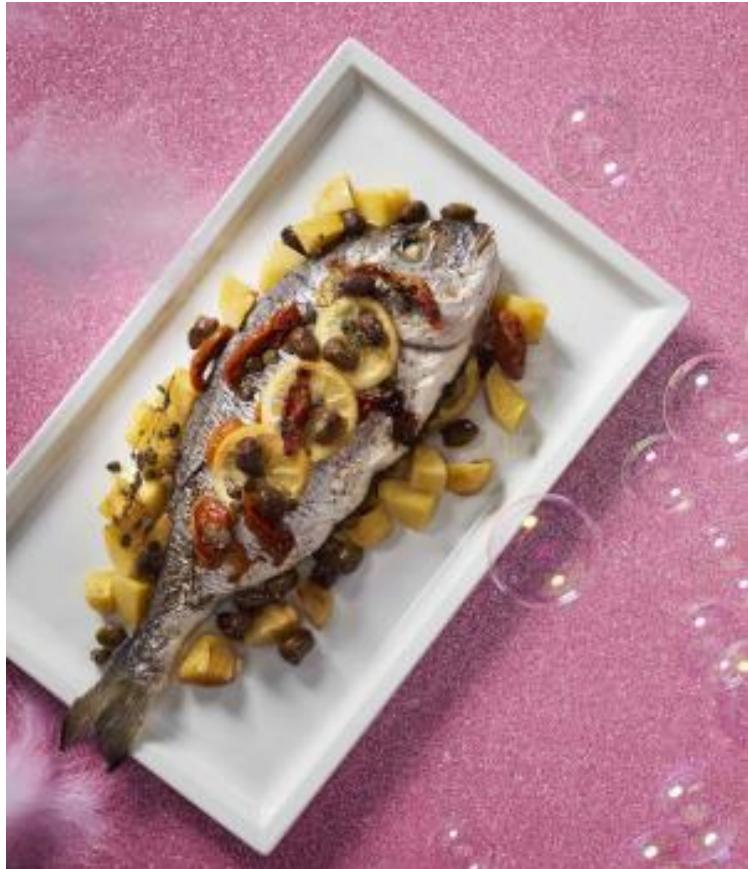


## ORATA AL CARTOCCIO



Chef: Leonardo Pellaçani

Glutenfrei

### Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone

Pulire l'orata e tagliarla sul ventre per togliere le interiora. Privarla delle pinne caudali, dorsali e laterali vicino alla testa. Con un coltello togliere le squame e lavarla bene in acqua corrente fredda. Infine asciugarla. Inserire all'interno del pesce due fette di limone, tre spicchi d'aglio e qualche rametto di timo. Posizionare su un foglio di carta da forno e aggiungere le Patate tagliate a cubetti, i pomodori Soleggiati, le Olive, i Capperini, le fette di limone, un filo d'Olio extra vergine d'oliva, Pepe e sale. Chiudere il cartoccio con lo spago e cuocere in forno a 180°C per 35 minuti. Servire su un piatto da portata.

### Menù-Zutaten

100 g Olive taggiasche denocciolate - XL1  
200 g Soleggiati - TX1  
400 g Patate pronte al naturale - Z62  
60 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Zutaten

2 Orate  
2 Limoni  
6 Spicchi di aglio  
q.b. Timo  
q.b. Sale