ORATA AL CARTOCCIO



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

Chef: Leonardo Pellacani

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)