

ORATA AL CARTOCCIO



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Gluten Free Method

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 Ingredients

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
q.b. Pepe nero macinato - 1229

Ingredients

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