



RICETTA: ORATA AL CARTOCCIO



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 orata pulita di circa 1 kg
- 6 cucchiai di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- 2 pomodori maturi
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di maggiorana
- 2 cucchiai di vino bianco
- 4 fette di limone
- sale

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Incidi una croce sul fondo dei pomodori (1), sbollentali un paio di minuti (2), raffreddali in acqua e ghiaccio, privali della pelle (3) e dei semi.



Taglia i pomodori a dadini (4). Sbuccia gli spicchi d'aglio e affettali. Monda, lava e asciuga la maggiorana. Stendi sul piano di lavoro un ampio foglio di carta da forno e sistemaci al centro l'orata. Spennella uniformemente il pesce con 2 cucchiari d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (5) e inserisci nella cavità addominale le fette di limone, la maggiorana (6), l'aglio, un pizzico di sale e metà dei dadini di pomodoro.



Distribuisci il restante pomodoro sopra l'orata (7), bagna con il vino, 2 cucchiari d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (8) e chiudi il cartoccio (9). Metti il pesce nel forno già caldo a 180 °C e cuoci per 45-50 minuti. Sala leggermente e aggiungi un filo d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE prima di servire.