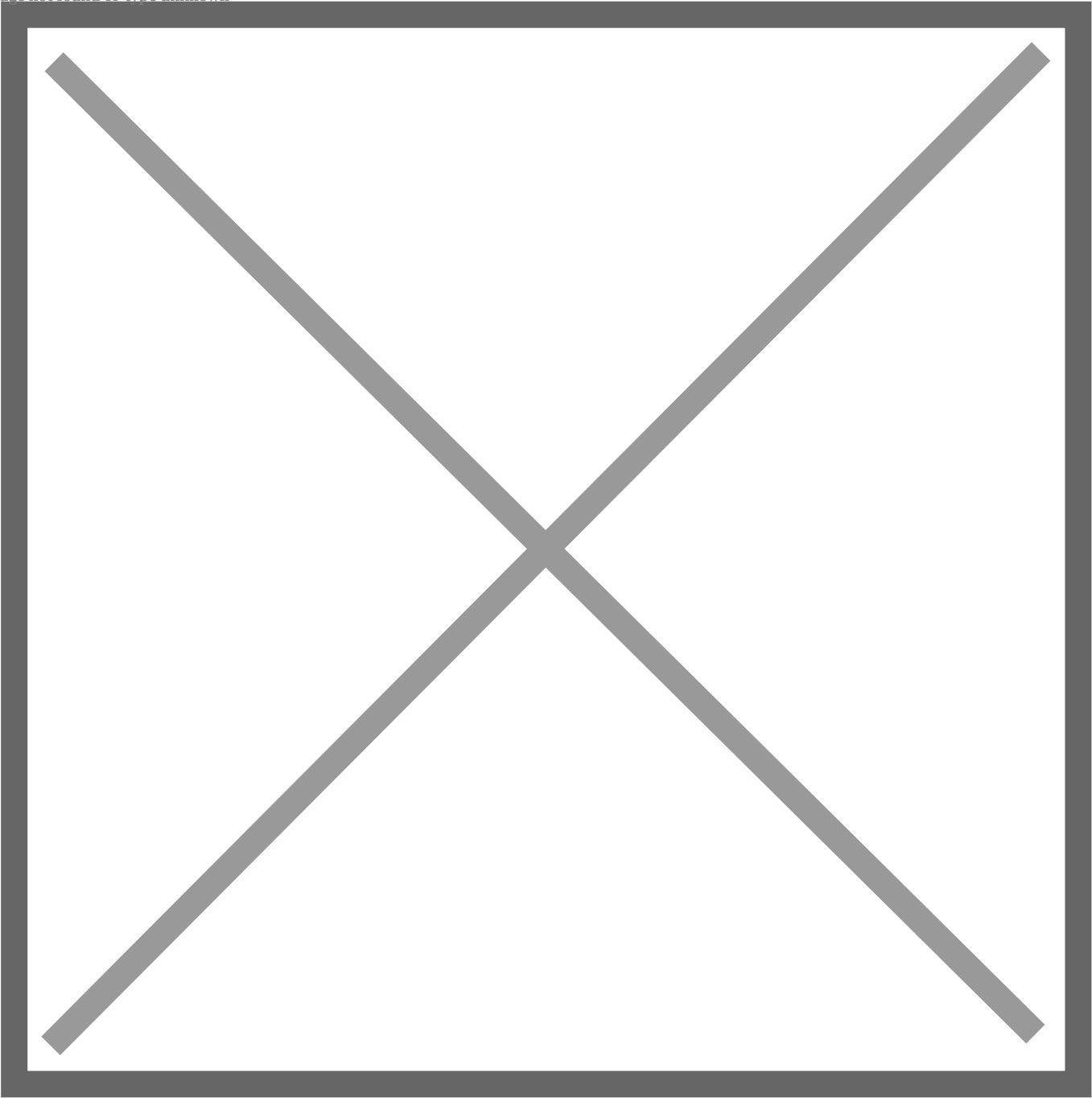


Orate al cartoccio

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 4 orate
- 2 pomodori maturi
- vino bianco secco

- 1 limone aglio rosmarino

- olio extravergine di oliva

- sale

- pepe

Esecuzione

Preparare 4 fogli di alluminio abbastanza grandi da contenere i pesci. Al centro di ognuno mettere una fetta di limone e una di pomodoro maturo. Adagiarvi sopra le orate già pulite, salate e pepate e mettere ancora sopra una fetta di limone e una di pomodoro maturo. Nel ventre sistemare un rametto di rosmarino e un pezzo di aglio. Tirando su la carta ai lati, versare uno spruzzo di vino bianco e irrorare di olio. Chiudere il cartoccio facendo attenzione a non far uscire il condimento e infornare a 200° per circa 20 minuti. Servire a tavola direttamente con il cartoccio.