

ORATA AL CARTOCCIO



Ingredienti **per 4 persone:**

1 orata di ½ kg
250g di vongole
250g di cozze
2 patate a pasta bianca
Aglio
Prezzemolo
Ino bianco
½ dl di olio extravergine
di oliva
Una presa di sale grosso



Preparazione:

Pulire il pesce eliminando le viscere e squamandolo, quindi praticare qualche incisione parallela ai fianchi e spruzzarlo di vino.

Preparare per la cottura le vongole e le cozze; farle aprire in una teglia, eliminare le conchiglie e filtrare il liquido che hanno emesso.

Sbucciare e affettare le patate e preparare un trito di aglio e prezzemolo.

Disporre in una teglia da forno un largo foglio d'alluminio o di carta forno, versarvi l'olio, il sale, quasi tutto il liquido dei molluschi, le patate in un largo strato e metà del trito.

Adagiare l'orata, salarla, e disporre intorno a questa i molluschi. Cospargere sulla preparazione n cucchiaio di olio, il trito rimasto e 2 cucchiaini del liquido dei molluschi.

Chiudere il cartoccio tenendo presente che durante la cottura il vapore lo farà gonfiare; cuocere in forno a 200° C per circa 50 minuti.

Aprire il cartoccio in tavola.