

Orata alla pugliese

Ingredienti

Per 4 persone

- 1 grossa orata (circa 1 kg)
- 50g di pecorino grattugiato
- 4 patate
- prezzemolo
- olio d'oliva
- aglio
- sale e pepe



Preparazione: tritare insieme il prezzemolo e due spicchi d'aglio. Affettare le patate. Pulire e lavare l'orata. In una pirofila versare 4 o 5 cucchiaini di olio, distribuirvi sopra la metà del trito di prezzemolo, metà delle patate affettate e metà del pecorino grattugiato.

Sistemare su questi ingredienti il pesce e distribuirvi sopra tutti gli altri ingredienti avanzati e ancora un poco di olio.

Salare, pepare e porre il recipiente in forno ben caldo (200° C) lasciandovelo per circa 40 minuti.

Durante la cottura scuotere ogni tanto la pirofila per impedire che il pesce e le patate si attacchino al fondo.