
Filetti di orata al forno

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Semplice e buono, un piatto arricchito da pomodorini, olive taggiasche, capperi e paprika affumicata. Dal blog [La piccola casa](#)

Con la fine delle ferie e del periodo di vacanze in montagna, si torna a cucinare a ritmo pieno a casa nostra, anche se le temperature estive non fan venire voglia di piatti particolarmente elaborati. Nonostante il caldo per questo piatto ho deciso di usare il forno, ma ne è valsa davvero la pena e poi permette di fare altre cose durante la cottura. In particolare ho preparato degli ottimi filetti di di orata con pomodori ciliegini, son fantastici cotti al forno, olive, capperi e per dare un profumo e sapore particolare dell'ottima paprika affumicata.

La ricetta è davvero semplice e veloce da preparare, e se il vostro pescivendolo vi sfiletta il pesce in meno di 30 minuti il piatto è pronto ad essere gustato, un piatto mediterraneo e leggero, davvero adatto anche per le estate caldi.

Ingredienti per quattro persone

quattro orate

200 grammi di pomodorini due cucchiaini di olive taggiasche sott'olio un cucchiaino di capperi sotto sale paprika affumicata origano olio extravergine di oliva succo di limone sale e pepe Squamare le orate, quindi eviscerarle e ricavarne i due filetti, eventualmente potete chiedere al vostro pescivendolo di fiducia di farlo. In una teglia da forno versare un filo d'olio di oliva quindi adagiarsi sopra i i filetti di pesce prima ricavati. Salare e pepare; lavare i pomodorini e tagliarli in due quindi aggiungerli al pesce; Scolare le olive taggiasche e aggiungerle; sciacquare dal sale i capperi ed aggiungerli al tutto. Cospargere quindi con un po' di paprika affumicata e origano. Bagnare con poco succo di limone. Cuocere in forno caldo a 180 gradi, aprendo di tanto in tanto un minimo lo sportello, per circa 20 minuti, quindi servire al centro di piatti. Buon appetito a tutte e tutti e buon rientro dalle vacanze!

Dal blog [La piccola casa](#)