
Orata al forno con patate viola e pomodorini

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Ogni qual volta trovo le patate viola vitelotte le prendo sempre e non me faccio sfuggire, le trovo interessanti oltre che per il colore anche per il gusto che ricorda la nocciola e la castagna. Sono una specie piuttosto antica di patate originaria del Perù e ora molto coltivata in Francia. Hanno una buccia piuttosto spessa ma gustosa, basta lavarle bene per eliminare la terra, se invece la trovate troppo dura potete tranquillamente sbuciarle. Una caratteristica importante delle patate viola vitelotte è quella di essere ricche di antiossidanti, in particolare anche di antocianine, come i mirtilli, per cui vengono spesso chiamate patate "salva salute".

Questa volta ho scelto di cuocerle insieme ad una buona orata pescata, cuocendole al forno e profumando il tutto con prezzemolo e rosmarino. La ricetta è davvero semplice come potete vedere sotto ma vi assicuro davvero gustosa e saporita senza contare per molti la sorpresa di trovar nel piatto queste bellissime patate viola, magari tagliate con un coltello da giardiniera (a zig zag) come ho fatto io.

Ingredienti per due persone

una orata di circa 800 grammi
300 grammi di patate viola vitelotte
alcuni pomodorini
prezzemolo fresco
rosmarino fresco
vino bianco secco
un paio di fette di limone non trattato
olio extra vergine di oliva
sale e pepe

Pulire l'orata eviscerandola ed eliminando le branchie, sciacquarla, salare e pepare l'interno e inserire due fette di limone non trattato. Lavare per bene le patate e tagliarle a fette con un coltello da giardiniera, versare un filo d'olio dentro una teglia, aggiungere un po' di ciuffi di rosmarino, quindi versare le patate e allargarle per bene, aggiungere qualche pomodorino tagliato a spicchi quindi ricavare una zona vuota nel centro e sistemarci il pesce, bagnare con poco vino bianco, aggiungere un trito di rosmarino e prezzemolo, quindi un filo d'olio extra vergine di oliva e una presa di sale e pepe a piacere. Cuocere in forno caldo a 180 gradi per 25 / 30 minuti. Sfilettare il pesce e servirlo nei piatti con le patate arrostiti.

Buon appetito a tutte e tutti con questa ottima orata e patate viola vitelotte arrostiti al forno.

Dal blog [La piccola casa](#)

