



Orata con pomodori e olive al cartoccio - [Visualizza sul sito](#)  
di Erica

pesce - capperi - scalogni

(Da "Cucina Moderna" di un paio di anni fa)

Ingredienti (x 4 persone):

- 4 orate da 400 g ciascuna;
- 200 g di pomodorini ciliegia (io ho usato i datterini);
- una manciata di capperi sotto sale;
- 4 spicchi d'aglio;
- 4 rametti di origano e di timo;
- una manciata di olive di Gaeta (io ho usato quelle del mio albero);
- 4 scalogni;
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva;
- sale e pepe.

Procedimento:

Lavate i pomodorini, asciugateli e divideteli a metà. Squamate i pesci, puliteli, lavateli e asciugateli con carta da cucina; dissalate i capperi sotto l'acqua corrente e snocciolate le olive; sbucciate gli scalogni e lasciate l'aglio in camicia, cioè con la buccia.

Preparate 4 larghi pezzi di carta da forno; salate e pepate i pesci sia internamente che esternamente e metteteli sui fogli di carta. Distribuite su ciascuno i pomodorini, i capperi, le olive, l'aglio, gli scalogni, i rametti di timo e di origano e completate irrorandoli d'olio.

Chiudete i cartocci senza stringere troppo, metteteli su una placca e fate cuocere nel forno caldo a 220° per 20 minuti.

Portate a tavola i cartocci ancora chiusi.

Note e varianti:

- il pesce va asciugato molto molto bene, non corre il rischio di rimanere asciutto in cottura, anzi!
- ho usato pomodori datterini (alcuni interi, altri tagliati a metà) e le olive (nere) del mio albero, semplicemente.
- ho prolungato la cottura di 5 minuti.
- ho fatto un unico grande cartoccio (di cui posto le foto):



