ORATA AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- un'orata di circa 1 Kg
- una ventina di vongole,
- una dozzina di peoci,
- una dozzina di code di scampi,
- una cipolla,
- un ciuffo di prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- due limoni,
- olio.

Squamate e sventrate l'orata, quindi lavatela accurata mente.
Lavate anche le vongole, i peoci (raschiandoli con una spazzola dura per liberarli da tutte le incrostazioni) e le code degli scampi.
Tritate finemente la cipolla e il prezzemolo.
Prendete un foglio di carta oleata sufficientemente grande per contenere l'orata, sul fondo fate un letto con il trito di cipolla e prezzemolo, adagiatevi sopra il pesce, salatelo, pepatelo, disponetevi tutt'intorno i molluschi e gli scampi, spruzzate tutto con il succo di limone e irrorate con un filo di olio.
Chiudete strettamente il cartoccio arrotolandolo, quindi adagiatelo sulla piastra del forno unta di olio.
Passate il cartoccio in forno, facendo cuocere il pesce per circa 40-45 minuti, a fuoco medio.
La carta, a cottura ultimata, dovrà assumere un colore marrone scuro.
Potete servire l'orata così avvolta, oppure toglierla dalla carta e circondarla con molluschi e scampi.
Spruzzate ancora con un po' di limone e irrorate con il fondo di cottura che sarà rimasto nel cartoccio.