ORATA AL CARTOCCIO CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 900 g di orata
- 50 g di porri
- 40 g di sedano bianco
- 40 g di carote
- 40 g di olio d'oliva extra-vergine
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- sale
- pepe bianco

Squamate l'orata, estraete le interiora praticando un piccolo taglio sul ventre, togliete le branchie, lavate il pesce e asciugatelo bene.
Prendete un lungo foglio di carta da forno e versatevi al centro 4 cucchiai d'olio, poi sistematevi sopra il pesce, rigirandolo con cura due o tre volte, quindi salatelo e pepatelo.
Pulite e asciugate le verdure, tagliatele a listarelle, quindi sminuzzate il prezzemolo.
Deponete il tutto sull'orata e irrorate con il resto dell'olio, poi chiudete perfettamente il cartoccio e posatelo su una placca da forno.
Infornate a 190°C per 30-40 minuti.
Servite subito adagiando il cartoccio aperto su un piatto da portata.
La stessa ricetta è adatta anche per cefalo, dentice e spigola.