ORATA AL FORNO 4

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g di orata
- 1000 g di patate
- olive nere
- origano
- rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

In una teglia sistemate le patate sbucciate e tagliate a fettine, poca acqua, olio d'oliva extra-vergine e sale.
Cuocete a fuoco lento per qualche minuto, togliete l'acqua in eccedenza e posate sopra l'orata ben condita con olio d'oliva extra-vergine, sale, pepe, rosmarino, origano e olive.
Cuocete in forno, a 1/2 cottura bagnate con un po' di vino e terminate la cottura a fuoco vivo.