

## Orata al cartoccio

### Preparazione orata al cartoccio

Per la versione 1



1. Mondare le patate e creare con lo scavino delle piccole sfere, quindi lessarle al dente in acqua leggermente acidulata. Tagliare i pomodori in 2 o 4 parti .

2. Pulire le orate e condirle all'interno con sale, pepe, un rametto di prezzemolo e mezzo spicchio d'[aglio](#).



3. Preparare il cartoccio tagliando la carta da forno in rettangoli o in forma circolare, quindi disporre al centro di ogni foglio un' orata.

4. Distribuire sul pesce le patate, i pomodori, le olive, i capperi e qualche fogliolina di prezzemolo. Condire con sale, pepe ed un filo d'olio ex. v. di oliva.



5. Pennellare i bordi della carta con albume sbattuto



6. Chiudere il cartoccio piegando i bordi della carta su se stessi più volte.



6. Cuocere in forno a 180°C per 20'.

7. Servire subito.

### *Variante della versione 1*

1. In una padella con l'olio far rosolare gli spicchi d'aglio in camicia, toglierli ed unire i capperi e le olive nere. Alzare la fiamma, aggiungere i pomodori ciliegini tagliati in 2 o 4 parti e cuocerli leggermente.

2. Pulire le orate, sfilettarle e spellarle (la spellatura è facoltativa).

3. Preparare il cartoccio tagliando la carta da forno in rettangoli o in forma circolare quindi disporre al centro di ogni foglio 1-2 cucchiari di salsa.

4. Adagiare i filetti (uno per foglio) sulla salsa e completare la preparazione aggiungendo altra salsa, le patate ed il prezzemolo tritato. Infine condire con sale, pepe ed olio ex. V. di oliva.

5. Pennellare i bordi della carta con albume sbattuto e chiudere il cartoccio piegando i bordi della carta su se stessi più volte.

6. Cuocere in forno a 180°C per circa 12'.

7. Servire subito.

### **Per la versione 2**

1. Pulire i frutti di mare e far spurgare le vongole in una soluzione salina all'1% per circa un'ora.

2. Cuocere in una padella le cozze e le vongole con pochissimo olio, uno spicchio d'aglio in camicia e pochissimo vino bianco, fino a quando le valve accennano ad aprirsi.

3. Sgusciare la metà dei molluschi e filtrare il liquido di cottura.

4. Pulire i calamari e tagliarli a julienne. Sgusciare i gamberetti, lasciando attaccato il capotorace e la coda.

5. In un tegame far rosolare uno spicchio d'aglio (tritato o in camicia) con poco olio, aggiungere il prezzemolo tritato e i

## Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...  
<http://www.cucinaconoi.it>

---

calamari. Dopo qualche minuto di cottura sfumare con il vino e continuare la cottura per altri 5-10', aggiungendo un po' di acqua di cottura dei frutti di mare.

6. Pulire le orate e condirle all'interno con sale, pepe, un rametto di prezzemolo e mezzo spicchio d'aglio.

7. Preparare il cartoccio tagliando la carta da forno in rettangoli o in forma circolare, quindi disporre al centro di ogni foglio un'orata.

8. Distribuire sulle orate i molluschi e i crostacei e completare con prezzemolo tritato ed un filo d'olio ex. V. di oliva.

9. Pennellare i bordi della carta con albume sbattuto e chiudere il cartoccio piegando i bordi della carta su se stessi più volte.

10. Cuocere in forno a 180°C per 15'.

11. Servire subito con il cartoccio.

Variante: è possibile aggiungere i frutti di mare a crudo, ma vi è rischio di trovare nel cartoccio un eccesso di acqua e della sabbia.



## Consigli & curiosità

a) Il pesce al cartoccio è una preparazione ricca di profumi e sapori unici, ma che risulta anche di "effetto" nel momento in cui viene servito al cliente, il quale aprendolo, gode di un cibo succulento e di piacevoli sensazioni olfattive.

b) Se il cartoccio viene preparato con elementi di guarnizione che hanno tempi di cottura più brevi rispetto alla cottura del pesce, allora è bene cuocere in parte il pesce in forno, oppure in padella con poco olio, prima di preparare il cartoccio insieme agli altri alimenti.