



---

Pulite un'orata sfilettandola e privandola della pelle.

Adagiarla su una teglia precedentemente oleata, aggiungere le patate pulite e tagliate in fettine abbastanza sottili, coprendo bene tutto il pesce.

Irrorare con un filo d'olio, salare e pepare, a piacimento aggiungere un po' di rosmarino tritato.

Far cuocere in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti.

Tempo di preparazione: 35 min.

