



---

Pulire l'orata, e sfilettarla. Adagiare i filetti su di un foglio di alluminio condendoli con olio, aglio, prezzemolo e sale, lasciare marinare e preparare gli altri ingredienti.

Pelare le patate e tagliarle a fette molto sottili.

Pulire e tagliare a julienne i carciofi e sbollentarli in poca acqua leggermente salata.

Disporre patate e carciofi sopra l'orata, pepando e sfumando con vino bianco Cimixa il tutto; aggiungere un filo d'olio Cooperativa Agricola Lavagnina.

Chiudere il cartoccio e far cuocere in forno caldo a 180° per 15-20 minuti.

Tempo di preparazione: 45 min

