

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Orata in tegame con patate
.... per chi non vuole usare il forno !!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
40 minuti

Ingredienti

- Orate - 2 (o un altro pesce)
- patate - 2
- pomodorini - 12
- origano - un pizzico
- prezzemolo - 3 foglie
- aglio - un piccolo spicchio
- olio - q.b.
- sale - q.b.

Preparazione

In una capiente padella antiaderente mettere un giro d'olio. Fare scaldare e aggiungere l'aglio e il prezzemolo tritati. Tagliare i pomodorini e aggiungerli nella padella. Salare e dopo aver pulito il pesce posarlo sopra i pomodorini. Salare anche il pesce. Aggiungere un pizzico di origano. Sbucciare le patate, farle a spicchi e metterle in padella, una parte sotto e le altre attorno al pesce. Coprire e far cuocere a fiamma bassa. Quando le patate sono morbide, sarà cotto anche il pesce. Portare in tavola servire caldo. Potete usare qualunque pesce voi vogliate!!!! Le patate saranno buonissime e il pesce morbidissimo ma non disfatto!!!!

