

Orata al forno con patate e pomodorini



Ingredienti:

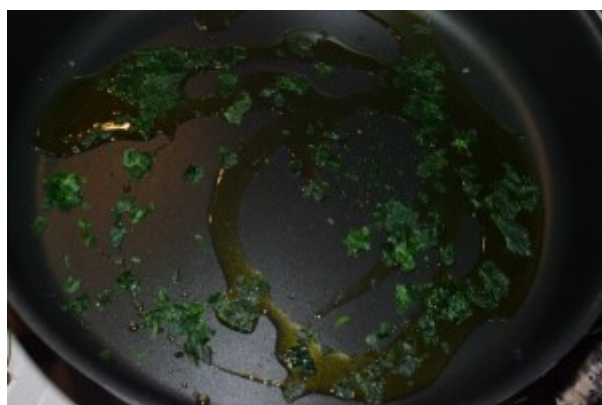
2 orate da circa 500 g

5 patate medie

6-7 pomodorini

sale, pepe, prezzemolo, pecorino

Nella teglia del kit forno mettete 1 cucchiaio d'olio di oliva e prezzemolo tritato.



Tagliate le patate a dischi di circa 1/2 centimetro di spessore e distribuite in un unico strato. Condite con sale, pepe e pecorino grattugiato.



Poggiate le orate lavate ed asciugate e condite con sale e pepe.



Formate un altro strato di patate e coprite tutta la superficie. Tagliate i pomodorini in due e distribuite nella teglia. Condite con sale, pepe, prezzemolo, pecorino e irrorate con circa 2 cucchiaini d'olio di oliva. Poggiate la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta per 10 minuti, poi fiamma media per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.