

## Orata "al forno" con patate



### Ingredienti:

2 orate da circa 300 g

3 patate

2 pomodori

prezzemolo

misto aromi per pesce

2 cucchiaini olio di oliva

Lavate ed asciugate le orate eviscerate. Condite con gli aromi.

Affettate le patate sbucciate con l'aiuto della mandolina.

Tagliate i pomodori a fette sottili.

Nella casseruola oleata mettete 1 strato di fettine di patate.



Condite con il misto di aromi e poco olio. Continuate con altri 2 strati con quale procedete nello stesso modo. Poi un strato di fettine di pomodori , il pesce ed il prezzemolo.



Coprite il pesce con altri 2 strati di patate condite con aromi e poco olio fra di loro, poi le fettine di pomodoro e prezzemolo.



Coprite con Magic Cooker e mettete la casseruola sul fornello medio . Usate lo spargifiamma. Cuocete a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma media per 15 minuti.



Spegnete il fuoco e lasciate riposare 3 minuti.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.