

# Filetti di Orata al forno



**Autore:** Marisa

**Categoria:** Pesce

**Difficoltà:** Facile

**Persone:** 4

**Tempo di preparazione:** 10min

**Tempo di cottura:** 15min

**Stagione:** Estate

## Ingredienti

- 8 filetti di orata
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
- 8 pomodorini
- 4 patate medie
- una manciata di capperi sotto sale
- timo q.b.
- sale e pepe q.b.



## Preparazione

Lavare ed asciugare i filetti di orata. Foderare una teglia con la carta forno. Mettere 2 cucchiaini di olio, appoggiare i filetti di orata dalla parte della pelle.

Tagliare le patate, i pomodorini, versarli nella teglia, unire i capperi, il timo, salare e pepare.

Ungerne con l'olio rimasto. Infornare a 220° per circa 15/20 minuti.