

Voglia di leggerezza? Provate l'orata in crosta di patate

Pubblicato: Mercoledì 6 Aprile 2011

E' primavera, i primi caldi si fanno sentire e viene naturale cercare anche sulla tavola prodotti più freschi e leggeri.

"Con la bella stagione anche l'alimentazione cambia e spontaneamente ci sentiamo attratti da piatti più leggeri, facilmente digeribili e dal sapore fresco – spiega Barbara, la moglie di uno dei titolari del [Ristorante Movida](#) di **Comerio**– Nella ricetta che abbiamo scelto questo mese per i lettori di Varesenews, c'è anche un altro fattore che assume una diversa importanza con l'arrivo delle belle giornate: il tempo. Si ha meno voglia di stare in cucina, il caldo si fa sentire ed è preferibile scegliere cotture rapide, che non costringano a restare ore a contatto con forni e fornelli. La ricetta dell'orata in crosta di patate è veramente veloce".

Naturalmente potrete gustare l'orata in crosta di patate anche al [Ristorante Movida](#), insieme a tutte le altre specialità e alle proposte settimanali che caratterizzano la cucina del noto locale di Comerio con un'impronta molto personale e che sfugge alle etichette, sperimentando nuovi sapori e abbinamenti ma anche ricette tradizionali, magari rivisitate, sempre con grande attenzione nella scelta degli ingredienti, a seconda della stagione e di quanto offre il territorio.

Eccovi dunque la ricetta del Ristorante Movida per un secondo leggero che può anche diventare un piatto unico.

Filetto di orata in crosta di patate



INGREDIENTI (per 1 persona)

1 filetto di orata da 150/200 gr
2 patate a pasta gialla
olio extravergine – sale e pepe – rosmarino

Pulite, sfilettate e togliete la pelle all'orata. Sbucciate le patate e affettatele sottilmente. In una teglia da forno leggermente oliata disponete uno strato di patate in modo che siano leggermente sovrapposte (come le tegole del tetto). Adagiatevi sopra il filetto d'orata e conditelo con sale e pepe e qualche ago di rosmarino. Ricopritelo con altre fette di patata e finite con un filo d'olio. Mettete nel forno già caldo e cuocete l'orata per 12 minuti a 250°



Ristorante Movidà -. Via Garibaldi 3 – Comerio

Tel. 0332 743240 – fax 0332 737310

info@ristorantemovida.it

www.ristorantemovida.it

Giorno di chiusura: lunedì

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it