Orata in cartoccio

- Ingredienti: (4 persone)
- 2 orate grandi
- 2 cucchiai di olive taggiasche
- 1 manciata di pomodori ciliegini
- 1 spicchio d’aglio, basilico, dragoncello, olio

Pulire lavare ed eviscerare le orate. Farcire l’interno con il basilico e dragoncello. Disporre il pesce sulla carta stagnola e insaporire e aggiungere i pomodori tagliati, le olive e lo spicchio d’aglio con la buccia. Chiudere il cartoccio e cuocere in forno per 30 minuti a 180 gradi. Aprite il cartoccio e irrorate con olio.