

# VareseNews

## 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 Movida - Via Garibaldi 3 – Comerio**

Tel. 0332 743240 – fax 0332 737310

[info@ristorantemovida.it](mailto:info@ristorantemovida.it)

[www.ristorantemovida.it](http://www.ristorantemovida.it)

Giorno di chiusura: lunedì

**Redazione VareseNews**

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)