

OMBRINA ALL' ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- un'ombrina di circa 1 Kg,
- due bicchieri di vino bianco amabile,
- 200 g di champignons,
- tre arance,
- tre cucchiaini di pangrattato,
- 20 g di burro,
- sale,
- pepe.

Pulite il pesce privandolo delle interiora, delle squame, delle pinne e lavatelo bene sotto l'acqua corrente. Quindi adagiatelo in una teglia da forno, versatevi sopra il vino, contornatelo con i funghi, che avrete pulito, raschiato e ridotto a fettine.

Lavate molto bene le arance che taglierete a fette con tutta la buccia; unitele ai funghi e all'ombrina, cospargete con il pangrattato, con fiocchetti di burro, salate, pepate e passate in forno, che terrete a una temperatura di 200°. Lasciate cuocere per 30 minuti e servite caldissimo.