

FILETTI DI HALIBUT CON FUNGHI E AROMI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di halibut
- 200 g di funghi champignon
- 1 spicchio di aglio
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di timo fresco tritato
- 1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato
- 2 pomodori perini
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 2 cucchiaini di succo di limone
- sale
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine

Innanzitutto scaldi il forno a 200 gradi.

Schiaccia l'aglio e trita lo scalogno.

Pulisci ed affetta i funghi.

Scaldi l'olio e fatti imbiondire aglio e cipolla a fuoco medio.

Unisci i funghi e falli scottare per pochi minuti.

Profuma con le erbe tritate e aggiungi i pomodori che avrai pelato e tagliato a tocchetti, sale, pepe e pangrattato.

Mescola e leva dal fuoco.

Unisci una pirofila con dell'olio extra vergine e metti i filetti di pesce.

Copri con l'intruglio funghesco e spruzza con il succo di limone.

Copri con dell'alluminio ed inforna per una 15 di minuti.

Se il fondo di cottura dovesse risultare troppo liquido, scopri e rimetti in forno per pochi minuti, giusto per asciugare un po'.

Servi con patate novelle cotte a vapore e irrorate con l'olio extra vergine.