
FILETTI DI PESCE SAN PIETRO IN SALSA BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di pesce san pietro
- 1 scalogno
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 25 g di funghi secchi
- 25 cl di besciamella
- 1 tuorlo d'uovo
- prezzemolo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- sale
- 1 pizzico di pepe

In un tegame scaldate un cucchiaio d'olio e una noce di burro e rosolatevi lo scalogno, il sedano e la carota tritati. Adagiate nel recipiente i filetti di pesce e quando hanno preso colore bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco. Salate, aggiungete i funghi ben strizzati e fate cuocere per un quarto d'ora. Incorporate il tuorlo alla besciamella che deve essere piuttosto fluida, mescolate, aggiungete il prezzemolo tritato e un pizzico di pepe. Versate la salsa sul pesce. Lasciate gratinate in forno preriscaldato a 180 gradi.