

FILETTI DI SGOMBRO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di filetti di sgombro
- 500 g di funghi porcini
- 300 g di pomodorini
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 1 spicchio di aglio
- farina
- prezzemolo tritato
- peperoncino piccante
- olio d'oliva
- olio per friggere
- sale

Pulite i funghi, affettateli.

In una casseruola soffriggete l'aglio con poco olio, aggiungete i funghi e saltateli a fuoco vivace finché si sono asciugati, unite i pomodorini a pezzettini, il peperoncino, salate e cuocete per cinque minuti.

Fate sobbollire l'aceto con metà prezzemolo per una decina di minuti.

Intanto sciacquate bene i filetti di sgombro, infarinateli e frigeteli in abbondante olio.

Fate assorbire l'unto in eccesso, metteteli nel piatto di portata, versatevi sopra l'aceto bollente, lasciate in infusione per cinque minuti, scolate l'eventuale liquido in eccesso, servite contornato con la salsa di funghi ben calda.

Variante: invece del riso potete servire con crostoni di polenta grigliati o purea di patate.