

FOGOSCH DEL BALATON

Ingredienti per 4 persone:

- 2 lucci di 700 g di ognuno
- sale
- 1 mazzetto di aromi (sedano, prezzemolo, alloro)
- 50 g di burro
- 1 cipolla tritata
- 250 g di funghi coltivati
- paprica piccante
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di panna
- 1 cucchiaio di farina

Lavare, pulire e sfilettare 2 lucci di 700 g di cadauno.

Fare un brodo leggero con gli scarti del pesce, acqua salata e un mazzetto di aromi (sedano, prezzemolo, foglie di alloro).

Rosolare in 50 g di burro una cipolla tritata e unirvi 250 g di funghi coltivati, puliti e affettati.

Condire con paprica piccante e coprire a filo con il brodo di pesce.

Cuocere a fiamma dolce.

Disporre i filetti di luccio in una teglia unta, coprirli con i funghi, cotti e setacciati, mescolati a un bicchiere di panna e un cucchiaio di farina.

Cuocere 30 minuti in forno a 180'.