

ORATA AI FUNGHI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 orata di 1000 g
- 1 cipolla
- pochissimo aglio
- prezzemolo
- 100 g di funghi coltivati
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- burro
- sale

In una pirofila imburrata fate una base con cipolla tritata, pochissimo aglio e prezzemolo, aggiungete anche i funghi tagliati a fettine.

Sistemateli sopra l'orata, salatela anche internamente, bagnatela col vino bianco allungato con un po' d'acqua, aggiungete alcuni pezzetti di burro.

Cuocete in forno ben caldo per circa tre quarti d'ora; e non dimenticate di innaffiare spesso il pesce col suo sugo.