

ORATA AI FUNGHI 2

Ingredienti per 6 persone:

- 1 orata di 1000 g
- 300 g di patate
- 250 g di funghi champignon
- 80 g di burro
- 50 g di pangrattato
- 1 scalogno
- prezzemolo
- rosmarino
- 1 foglia di alloro
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 uovo
- sale
- pepe

Rosolate lo scalogno con un po' di burro, unite i funghi, prezzemolo e rosmarino tritati, sale e pepe.

Bagnate con un bicchiere di vino bianco e fate evaporare a fiamma vivace.

Mettete il soffritto in una terrina, unite l'uovo e il pangrattato, mescolando bene.

Pulite l'orata privandola della lisca, lasciando intatte testa e coda.

Farcitela con il ripieno preparato chiudendo l'apertura con filo incolore.

Adagiate il pesce in una pirofila imburata e circondatelo con le patate a fettine.

Salate, pepate, unite 1 foglia di alloro, quindi irrorate con il restante burro fuso e infornate a 190 gradi per 30 minuti.

A 15 minuti di cottura, girate delicatamente il pesce, bagnatelo con il vino bianco irrorandolo ogni tanto con il sugo di cottura.