

ORATA FARCITA AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 orata di 1200 g di pulita e squamata
- 300 g di funghi freschi misti
- 2 cipolle
- 4 patate
- 2 cucchiaini di timo secco
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiai di prezzemolo
- 30 g di burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Sbucciate una cipolla, tritatela e fatela soffriggere in una casseruola con il burro e una cucchiaiatà d'acqua per cinque minuti.

Unite i funghi puliti e tritati fini, coprite e cuocete a fiamma bassa per 15 minuti; salate e pepate, unite il prezzemolo e fate evaporare il liquido rimasto.

Scaldate il forno a 180°C.

Pelate le patate, tagliate fette sottili e mettetele a bagno in acqua fredda; sbucciate la cipolla rimasta e riducetela ad anelli molto fini.

Ungete una pirofila, che possa contenere l'orata, con un cucchiaio d'olio e stendetevi sul fondo le patate scolate, asciugate e mescolate con la cipolla e una presa di sale.

Salate il pesce internamente ed esternamente, farcitelo con il composto di funghi e disponetelo sulle patate; irroratelo con il vino bianco e sei cucchiai coprite con un foglio d'alluminio e cuocete in forno per 20 minuti.

Togliete la copertura e continuate per altri 15 minuti.