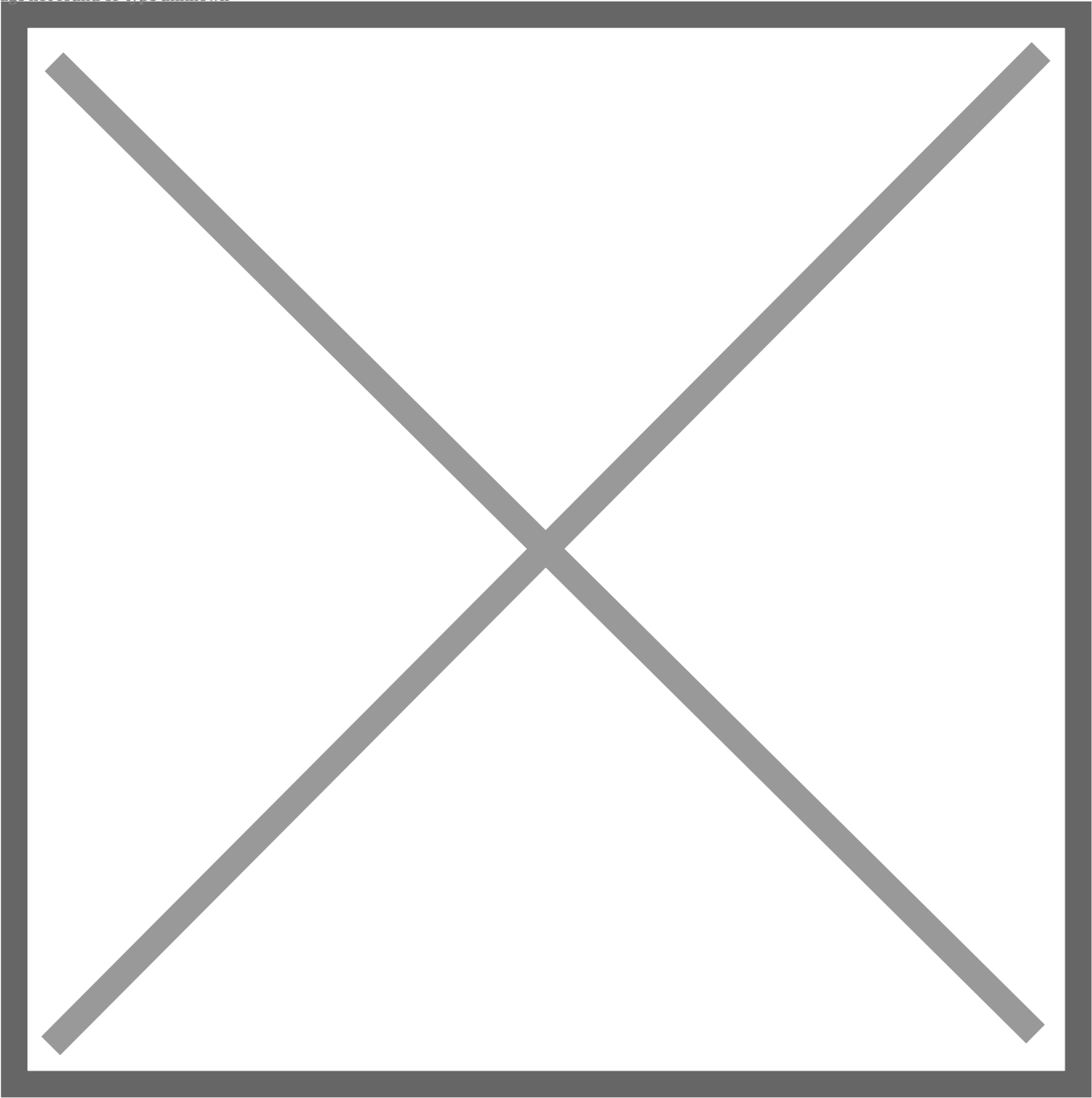


Orata ai funghi

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 1 orata da 1,2 kg
- 250 g di funghi coltivati
- salsa vellutata di pesce
- brodo di pesce (fumetto)

- vino bianco secco
- 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 120 g di burro
- alcuni scalogni
- sale
- pepe

Esecuzione

Pulire bene l'orata, posarla dalla parte del ventre in un piatto da forno precedentemente imburato e cosparsi di scalogno finemente tritato; aggiungere sale, pepe e cospargere il tutto con i funghi tritati (conservandone un po' interi per ricavare 20 belle fette). A questo punto unire il concentrato di pomodoro su tutta la superficie, le fette di funghi crude, 2 bicchieri di vino bianco secco e del fumetto di pesce, avendo cura di coprire il piatto con un foglio di alluminio. Cuocere in forno a 170° per 1520 minuti. A cottura ultimata, sfornare e versare il fondo in un pentolino che verrà posto a fuoco basso fino a ridurre di due terzi la salsa; legare il tutto con 2 cucchiaini di vellutata di pesce, ritirare dal fuoco. Incorporare 100 g di burro e condire con sale e pepe. Versare tutto attorno al pesce e glassare alla fiamma. Servire subito.