

SECONDI PIATTI

# Pescatrice con funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

- RANA PESCATRICE 1,2 kg
- FUNGHI PORCINI freschi o 30 g secchi rinvenuti in acqua tiepida - 300 gr
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola
- BRANDY 1 bicchierino
- FARINA ( per infarinare ) -
- SPICCHIO DI AGLIO tritati - 2
- CIPOLLE ROSSE o 4,5 cipollotti freschi tagliati a fettine - 1
- BRODO VEGETALE o fumetto -
- SALE
- PEPE NERO macinato fresco -

## PREPARAZIONE

**1** Pulite i funghi con cura dall'eventuale terriccio, sassolini, erbe e foglie, lavateli in acqua fresca corrente, asciugateli con un telo ed affettateli.

Lavate i tranci di pescatrice, asciugateli con un telo, infarinateli e fateli rosolare in una casseruola grande, con olio caldo.



**2** Rigate i tranci di pesce un paio di volte e dopo 5 minuti unite le fettine di funghi, poi il trito di aglio e di cipolla e lasciate soffriggere per altri 5 minuti, successivamente versate il bicchierino di brandy.





3 Appena è evaporato, bagnate le fette con il brodo vegetale, regolate di sale e pepe, incoperchiate e terminate la cottura, per altri 10 minuti.



4 Servite immediatamente.