

SECONDI PIATTI

## Pezzogna su letto di funghi profumati al limone

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

500 g pezzogna (o besugo)  
1 limone  
5 cappelle funghi di coltura  
1/2 bicchiere di vino bianco  
qualche fiocchetto di burro  
sale  
pepe nero di mulinello

### PREPARAZIONE



**2** Pulite bene il pesce eliminando con cura le interiora.

Affettate i funghi, salateli e disponeteli come base alla preparazione in una pirofila.

Salate e pepate il pesce, quindi disponetelo sopra i funghi.



**3** Unite alcune fettine di limone, qualche fiocchetto di burro e irrorate col vino.



- 4 Passate in forno a 200°C per una trentina di minuti e servire ben caldo, accompagnato dal sughetto di cottura.

