

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.

