

SECONDI PIATTI

Filetti di scorfano con funghi e patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



250 g di funghi

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

sale e pepe

poco prezzemolo

mezzo bicchiere di vino bianco secco

1 spicchio di aglio.

PER LE PATATE

1 patata

abbondante olio di semi

sale.

PREPARAZIONE

- 1 Per il pesce: fate soffriggere in una padella con un pò di olio lo spicchio di aglio e poco prezzemolo tritato.



- 2 Togliete l'aglio, unite il pesce e fate dorare da entrambi i lati i filetti.



3 Salate e sfumare con il brandy.



4 Per i funghi: fate soffriggere l'aglio con olio e prezzemolo. Aggiungete i funghi e cuocete per una decina di minuti, sfumare con il vino bianco.



5 Filtrate il fondo di cottura, togliete l'aglio e unite i funghi al pesce, lasciate insaporire un paio di minuti.



6 Mescolare in una casseruola il tuorlo d'uovo con il succo del limone e il fondo di cottura. Ponete sul fuoco e lasciate addensare a fuoco basso, basteranno pochi minuti.



7 Per le patate: sbucciate e tagliate a tocchetti abbastanza grandi la patata, fatela sbollentare per 5 minuti in acqua in ebollizione.



8 In una casseruola portate a temperatura l'olio di semi e friggere le patate.



9 Fate asciugare dall'olio in eccesso e salate.

In un piatto sistemate i filetti, cospargeteli di salsa e completate con le verdure.

