

SECONDI PIATTI

# Pescatrice con funghi

di: *Cookaround*

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  
cucchiari 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.