

ZUPPE E MINESTRE

## Pesce in forno ai funghi

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



### INGREDIENTI

- 4 grossi funghi freschi
- olio
- pepe
- 1 filetto di pesce passera del peso di 400-500 g - tagliato in 8 pezzi -
- sale
- ¼ di cucchiaino di glutammato monosodico
- 4 cucchiaini di saké

### PREPARAZIONE

- 1 **Nettate i funghi eliminando l'estremità terrosa dei gambi; lavateli, asciugateli, affettateli nel senso della lunghezza. Prendete 4 pezzi di carta oleata di circa 15 cm per 25 cm. Ungeteli con olio, su ognuno posate due pezzetti di pesce; cospargete il pesce con altro olio, sale, pepe, glutammato monosodico; accomodatevi sopra i funghi affettati e arrotolate insieme gli orli del pezzo di carta preparando cartocci ben chiusi. Avvolgete ogni cartoccio in un pezzo di foglio d'alluminio che abbia all'incirca le stesse**

misure del pezzo di carta oleata; chiudete bene anche questi secondi cartocci, posateli su una placca da forno e cuoceteli in forno dolce (160° circa), già caldo, per 15-20 minuti. Servite nei cartocci ancora chiusi, passando a parte pomodori affettati e spicchi di limone.