

ORATA ALLA BOSCAIOLA



Ingredienti per 4 persone:

1 orata di 1 kg
1 cipolla
Olio d'oliva
30g di burro
300g di funghi porcini
Sale e pepe
Peperoncino
½ bicchiere di vino
bianco
1/2 limone



Preparazione:

Pulire il pesce eliminando le viscere e squamandolo, quindi praticare qualche incisione parallela ai fianchi. Tagliare a fette sottilissime la cipolla e metterla in un recipiente da forno ovale con 2 cucchiari di olio e 15g di burro. Infornare alla massima temperatura per 2 minuti mescolando le cipolle almeno una volta. Estrarre e unire i funghi, salarli, peparli, aggiungere un pezzetto di peperoncino. Coprire e rimettere in forno, al massimo della temperatura, per altri 4 minuti, intervenendo a metà cottura per mescolare i funghi.

Estrarre e adagiare sul fondo l'orata; irrorarla con ½ bicchiere di vino, salare, pepare, coprire di nuovo e cuocere per 10 minuti. Girare il pesce a metà tempo, ruotando 4-5 volte il recipiente. Far riposare per 4 minuti a forno spento. Adagiare il pesce sul piatto di portata; unire ai funghi il succo di limone e 15g di burro a pezzetti, mescolare bene e aggiungere di sale. Disporre i funghi nel piatto intorno all'orata e servire ben caldo.