PALOMBO ALLA BUONGUSTAIA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro trance di palombo da 200 g l'una,
- tre limoni,
- sale,
- pepe,
- 80 g di burro,
- una cipolla,
- un mazzetto di prezzemolo,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- 30 g di farina,
- un quarto di brodo di dadi,
- 150 g di champignons,
- 100 g di gamberetti,
- due tuorli.

Lavate bene le trance di palombo, asciugatele e irroratele con il succo di un limone.
Lasciatele riposare per 10 minuti, poi salatele e pepatele.
Fate fondere 40 g di burro in una grande casseruola, adagiatevi le fette di pesce e lasciatele rosolare per 10 minuti.
Sbucciate la cipolla, affettatela e unitela al pesce, lasciandola colorire a fuoco dolce.
Lavate e asciugate il prezzemolo, tritatene finemente la metà e aggiungete anche questa al palombo (conservate i rimanenti rametti per la decorazione).
Bagnate il pesce con un bicchiere di vino bianco, lasciatelo crogiolare ancora per 5 minuti, poi mettetelo su un piatto di servizio, tenendolo in caldo e conservando il fondo di cottura.
Per la salsa, fate imbiondire il restante burro in una casseruolina, unite la farina e, mescolando continuamente, diluite con il brodo caldo e il fondo di cottura del pesce.
Irrorate con il vino rimasto e fate cuocere la salsa a fuoco molto lento, mescolando spesso.
Pulite i funghi, lavateli e affettateli (tenetene da parte qualcuno per la decorazione).
Unite i funghi affettati e i gamberetti alla salsa, lasciando sobbollire per 15 minuti, poi insaporite con due cucchiaini di succo di limone e una presa di sale.
Versate qualche cucchiaiata di salsa in una scodella, incorporatevi i tuorli, rimettetela nel recipiente e lasciatela riscaldare bene, senza però portarla ad ebollizione.
Irrorate con la salsa le trance di palombo e guarnite con i funghi e i rametti di prezzemolo messi da parte e un limone tagliato a spicchi.
Servite subito.