TINCHE CON FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di tinche,
- 300 g di funghi coltivati,
- 30 g di burro,
- due cucchiai di olio,
- un spicchio d'aglio,
- un ciuffodi prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- una cipolla,
- basilico,
- un bicchiere di vino bianco,
- un bicchiere di panna.

Sventrate, squamate e lavate accuratamente le tinche sotto l'acqua corrente (dopo averle lasciate a bagno almeno un paio di giorni per far perdere il loro odore di fango).
Pulite i funghi, tagliateli a fettine sottili e fateli insaporire per 10 minuti, in un tegame con il burro e l'olio, l'aglio e parte del prezzemolo tritati, sale e pepe.
Tritate la cipolla e distribuitela sul fondo di una pirofila: adagiatevi sopra i funghi trifolati con il loro sugo di cottura, cospargete con una manciatina di prezzemolo e basilico tritati, bagnate con il vino, quindi disponetevi sopra i pesci.
Salate, pepate e versate il bicchiere di panna.
Ponete in forno caldo e fate cuocere finché il pesce non risulti dorato.
Durante la cottura irroratelo spesso con il sugo.
Servite le tinche calde, nella stessa pirofila.