ORATA AL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 orata di 1000 g
- 250 g di funghi
- 1 bicchiere di vino bianco
- 50 g di burro
- olio d'oliva
- 1 scalogno

Per guarnire:

- prezzemolo
- alcune fettine limone

In una teglia mettete alcuni pezzi di burro e lo scalogno tritato, posateci sopra l'orata, che avrete precedentemente tagliato sui due lati; aggiungete sale pepe e vino.
Cuocete per 15 minuti in forno e a metÓ cottura aggiungete i funghetti e un po' d'olio.
Servite guarnendo con prezzemolo e fettine di limone.