

BRANZINO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 branzino di 1000 g
- 1 cipolla
- pochissimo aglio
- prezzemolo
- 100 g di funghi coltivati
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- burro
- sale

In una pirofila imburata fate una base con cipolla tritata, pochissimo aglio e prezzemolo, aggiungete anche i funghi tagliati a fettine.

Sistemateli sopra il branzino, salatelo anche internamente, bagnatelo col vino bianco allungato con un po' d'acqua, aggiungete alcuni pezzetti di burro.

Cuocete in forno ben caldo per circa tre quarti d'ora; e non dimenticate di innaffiare spesso il pesce col suo sugo.