

BRANZINO DELICATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di branzino
- 150 g di funghi champignon
- 30 g di burro
- 10 cl di panna
- 1 bicchiere di vino spumante
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- alcune gocce di aceto di vino
- sale
- pepe

Pulite e sfilettate il branzino in modo da ottenerne 2 filetti.

Con gli scarti del pesce preparate un fumet, facendoli cuocere in 3/4 di acqua con qualche foglia di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, qualche goccia di aceto e un po' di sale.

Tritate finemente la cipolla sbucciata e fatela rosolare con 20 g di burro e 1 cucchiaio di olio; unite i funghi puliti e tagliati a fettine e cuoceteli a fuoco vivo per 5-6 minuti.

Togliete dal recipiente i funghi e nel sugo rimasto fate dorare per pochi istanti i filetti di branzino.

Rimettete i funghi nella casseruola, aggiungete il fumet passato attraverso un colino e metà dello spumante.

Salate, pepate e cuocete a fuoco lento per 20-25 minuti.

Togliete i filetti dalla casseruola e teneteli al caldo.

Nel fondo di cottura aggiungete il burro rimasto, la farina, lo spumante avanzato, la panna e un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Fate addensare e con questa salsa nappate i filetti.