

# CEFALI FARCITI

Ingredienti per 6 persone:

- 6 cefali
- 200 g di funghi
- 300 g di scampi
- prezzemolo
- burro
- 1 cipolla
- sale

Pulite il pesce togliendo le teste e la lisca.

Disponetelo in una pirofila con del burro sciolto.

Affettate la cipolla e fatela rosolare in un pezzo di burro, uniteci i funghi affettati e gli scampi sgusciati; salate e fate cuocere per 10 minuti aggiungendo del prezzemolo tritato.

Con questo composto farciteci i pesci, coprendoli con dell'altro burro fuso e mettendoli a cuocere per 40 minuti.