

ORATA CON I FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 orata
- 150 g di funghi
- prezzemolo
- timo
- mollica di pane
- lardo
- 50 cl di vino bianco
- latte

Pulite e lavate il pesce.

Imbevete nel latte la mollica del pane, metteteci il sale il pepe, il timo e due funghi tritati.

Amalgamate il tutto e riempite l'orata con il composto dopo averla aperta su un fianco.

Mettetela in una teglia circondandola con il lardo e mezzo litro di vino bianco.

Servite con pomodori conditi con l'olio e funghi fritti nel burro.