

SCORFANO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di scorfani,
- 50 g di burro,
- 150 g di funghi coltivati,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 limone,
- sale,
- pepe.

Pulite gli scorfani, lavateli, asciugateli, cospargeteli con sale e pepe.

Imburrate una pirofila, coprite il fondo con i funghi tagliati a fettine sottili e sopra adagiatevi il pesce.

Distribuite ancora un po' di burro a fiocchetti, tre fettine di limone e bagnate con un bicchiere di vino bianco.

Mettete in forno preriscaldato a 180°C e lasciate cuocere per circa 20-30 minuti.

Durante la cottura bagnatelo spesso il pesce con il suo sugo.