

CEFALETTI ALLA PRATAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro cefali da porzione,
- il succo di un limone, un peperone,
- 150 g di champignons freschi,
- 300 g di pomodori,
- 50 g di burro,
- sale,
- una presa di timo in polvere,
- pepe bianco,
- un bicchiere di panna,
- farina.

Squamate e sventrate i pesci, lavateli sotto l'acqua corrente, asciugateli e poneteli in un piatto largo, irrorandoli da ogni parte con il succo del limone.

Dimezzate il peperone, liberatelo dai semi interni, lava telo, asciugatelo e tagliatelo a listarelle.

Pulite anche i funghi, lavateli ed affettateli.

Scottate i pomodori in acqua bollente quindi tagliateli a striscioline, dopo averli dimezzati, pelati e privati dei semi.

Sciogliete 20 g di burro in un largo tegame, gettatevi dentro il peperone, i funghi, i pomodori e insaporite con sale, timo in polvere e pepe; lasciate cuocere a fuoco basso e a recipiente coperto, per 10 minuti.

Aggiungete poi la panna, mescolando di continuo, e fatela riscaldare bene senza però portarla ad ebollizione.

Mentre tutti gli ingredienti cuociono, infarinate i cefaletti, sciogliete il rimanente burro in una padella, adagiatevi i pesci e lasciateli dorare 5 minuti per parte.

Quindi disponeteli su di un piatto da portata ben caldo, distribuitevi sopra la verdura e servite.