

ORATE CON I FUNGHI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- farina (20gr)
- aglio
- sale
- burro (60gr)
- zucchero (15gr)
- 1 scalogno
- basilico
- 0.50 scarola
- vino bianco secco (250ml)
- pepe nero
- pomodori San Marzano (200gr)
- orate (800gr)
- Spinaci in Foglia Findus (50gr)
- Funghi Champignon Findus (200gr)

Come si prepara

Soffriggere, per pochi minuti, gli spinaci e scarola, tagliati a listarelle sottili in un filo d'olio e, quando sono croccanti, metterli da parte.

Appassire tre spicchi d'aglio e lo scalogno in una noce abbondante di burro, diluito con un filo d'olio.

Nella stessa padella stemperare la farina e, quando sarà quasi tostata, unire i pomodori maturi pelati e passati al mixer, aggiungere a filo il vino caldo, poi lo zucchero e i funghi champignon e cuocere per 10 minuti a fuoco basso.

Friggere le orate pulite e salate nell'olio caldo, girandole su entrambi i lati lasciandole croccanti.

Nappare i piatti con la salsa agrodolce, adagiarvi le orate, accostare le verdure soffritte e decorare con ciuffi di basilico.

Difficoltà: 3

Tempo: 50



Tags

pesce, occasioni speciali, agrodolce, autunno, new, feste, tradizionale, Orata con i funghi, pesce fritto, mediterraneo

