

## TRIGLIE AI FUNGHI

### Ingredienti

- farina (15gr)
- sale
- cipolla
- vino bianco (65ml)
- burro (20gr)
- prezzemolo
- triglie (800gr)
- Funghi Champignon Findus (200gr)

### Come si prepara

Pulire le triglie, togliere le squame, lavarle e asciugarle.

Tritare la cipolla e il prezzemolo e farli appassire in una padella antiaderente con una noce di burro.

Unire i Funghi Champignon Findus scongelati, il restante burro fuso, adagiarvi sopra le triglie infarinate, coprire il tegame e cuocere per 5 minuti.

Girare le triglie, irrorare con il vino bianco, farlo evaporare e cuocere per altri 5 minuti.

Mettere le triglie in un piatto da portata, coprirle con i Funghi Champignon Findus e la salsa e servire.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

**Gradimento:** 5

### Tags

pesce, verdure, occasioni speciali, funghi, autunno, new, feste, piatti veloci, tradizionale, Triglie ai funghi, pesce in padella, mediterraneo