



PESCE SPADA AI MONTI

Ingredienti

4 fette di pesce spada

60 g di burro

1/2 cipolla

un ciuffo di prezzemolo

uno spicchio di aglio

300 g di funghi champignon

1/2 bicchiere di vino bianco secco

Alloro

Farina

Sale

Procedimento

Tritare finemente la cipolla, l'aglio e il prezzemolo e far rosolare in una padella con del burro, unire i funghi che puliti ed affettati, aggiungere il sale e far cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti con il coperchio.

Infarinare le fettine di pesce spada e poggiarle sul letto di funghi, allungando il tutto con il vino bianco, aggiungendo l'alloro ed un pizzico di sale.

Lasciare cuocere per altri 20 minuti circa e togliere dal fuoco. Mettere le fettine di pesce spada nel piatto ed adagiatevi sopra il letto di funghi.