

Ingredienti per 4 persone:

*un Sanpietro di circa 1,6 kg - 400 gr di funghi porcini*

*un mazzetto di prezzemolo - un mazzetto di timo*

*3 rametti di maggiorana - 2 spicchi di aglio*

*2 dl di vino bianco secco - 1/2 mestolo di brodo di verdure*

*olio extravergine d'oliva - sale e pepe bianco*

Eviscerate il pesce, lavatelo e mettetelo in un recipiente con le erbe aromatiche (tranne 2 cucchiari di foglie di prezzemolo e qualche rametto di timo) lavate e asciugate, uno spicchio d'aglio schiacciato, 4 cucchiari di olio, il vino, sale e pepe. Lasciatelo riposare in un luogo fresco per un'ora girandolo di tanto in tanto perché si insaporisca bene nel condimento. Quindi trasferitelo, con la marinata, in una pirofila foderata con carta da forno. Pulite i funghi con un panno umido per eliminare le eventuali tracce di terra; tagliateli a grosse fette e disponeteli intorno al pesce. Tritate il prezzemolo tenuto da parte con l'aglio rimasto e distribuite il trito sul pesce. Unite il timo e bagnate con il brodo. Passate nel forno caldo a 200° per 45 minuti circa, irrorando di tanto in tanto con il fondo di cottura. Levate dal forno e servite subito.



Sanpietro arrosto con funghi porcini