

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

RICETTE: Trota in salsa di finferli

INGREDIENTI / QUANTITÀ

Una trota di almeno 800/1000, 200 g di gallinacci, 1/2 bicchiere di marsala, una foglia di salvia, 1/2 litro di salsa bruna, un bicchiere di panna liquida, burro, sale e pepe.

PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Preparate per la cottura una bella trota da 800-1000 gr e fatela cuocere insieme ai funghi nel burro, con una foglia di salvia e mezzo bicchiere di marsala. Quando il marsala sarà evaporato, aggiungete mezzo litro di salsa bruna (che preparerete con 50 g di burro, 30 g di farina bianca, sale, pepe e una tazza di brodo). Quando il pesce è cotto, toglietelo dalla padella e sistematelo sul piatto da portata. Alla salsa e al fondo di cottura, aggiungete un bicchiere di panna, mescolate bene facendo amalgamare, versatela sul pesce e servite.