

*Trancio o Filetto di Pesce Bianco ai Porcini*

*Fate saltare dei Porcini a tocchetti in olio e burro con poco aglio e pepenero.*

*In Alternativa, preparare una riduzione di Vino Rosso ( diciamo un merlot ) a cui aggiungeremo dei Porcini Secchi e dello Scalogno tagliato sottile, sale e pepenero.*

*Rosolare in un tegame le trance di pesce , mantenendole compatte, impiattare e condire con una delle due salse ( o entrambe ?? )*

*Come contorno delle carot al vapore e del pure'e' di patate montato con un poco di panna liquida.*

*E qui ci vuole un Rosso Profumato come un Ciliegiole di Maremma*