

Filetti Di San Pietro Al Forno Con Asparagi E Salsa

Verde Al Limone

Infilare su uno spiedino il pesce arrotolato a filetti e insaporito con il pangrattato e gli odori. Infornare per 15 minuti a 200 gradi. Tritare gli spinaci lessati. Sbattere il tuorlo con acqua e farina e addensare a bagnomaria. Lavorare con la frusta sale, spinaci e succo di limone. Lessare gli asparagi e servire con la salsa al limone.

Ingredienti

2 Filetti Pesce San Pietro
1/2 Spicchio Aglio
4 Foglie Spinaci
1 Tuorlo D'uovo
1 Cucchiaino Farina
1/2 Limone
500 G Asparagi
Prezzemolo
Pangrattato
Olio D'oliva Extra-vergine
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.