

# Gallinella Con Asparagi Selvatici

Sfilettare il pesce e cuocerlo con olio aglio e vino. Cuocere le punte di asparagi con burro, olio e acqua. Salare e spadellare con il pesce per 5 minuti.

## Ingredienti

2 Gallinelle  
1 Fascio Asparagi  
1/2 Bicchiere Vino Bianco  
1 Noce Burro  
1 Spicchio Aglio  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Sale

## Note

Preparazione: 25 minuti.