

Pesce Spada Ai Funghi

Lavate e asciugate i tranci di pesce spada, poneteli su un piatto, irrorateli con il succo di un limone e lasciate marinare 15 minuti. Cospargete il pesce di sale e pepe poi rosolatelo in una pirofila con 50 g di burro. Cuocete per 10 minuti, unite un trito di prezzemolo e cipolla, quindi fate insaporire il tutto. Bagnate poi con mezzo bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare per 5 minuti, quindi togliete dal fuoco e tenete in caldo. Preparate la salsa mescolando la farina con il burro fuso e sciogliendo il tutto con mezzo mestolo di brodo caldo e il fondo di cottura del pesce. Pulite e affettate gli champignon, uniteli alla salsa e cuocete per 30 minuti, aggiungendo 5 minuti prima del termine della cottura i gamberetti puliti. In una terrina sbattete i tuorli d'uovo con un pizzico di sale, aggiungete il succo di mezzo limone e unite questo composto alla salsa. Distribuitela sul pesce e servite.

Ingredienti

800 G Pesce Spada
150 G Funghi Champignon
100 G Gamberetti
100 G Burro
30 G Farina
2 Uova
Cipolla
Prezzemolo
1 1/2 Limone
1/2 Bicchiere Vino Bianco
Sale
Pepe
1/2 Mestolo Brodo

Note

Preparazione: 50 minuti.