

Pesce Spada Al Burro Bianco

Pelare e tritare lo scalogno non troppo finemente e metterlo in una padella con poco sale e 1 dito d'acqua. Portare a ebollizione a fuoco vivo e adagiarvi le trance di pesce. Abbassare la fiamma e cuocerle per circa 5 minuti per parte. Levarle dal fuoco e tenerle in caldo. A fuoco vivo ridurre il fondo di cottura poi unire il burro e farlo fondere. Versare la salsa sul pesce e servire.

Ingredienti

4 Tranci Pesce Spada (tranci Da 150 G)

1 Scalogno

80 G Burro

Sale

Note

Preparazione: 15 minuti.