

Pesce Spada Alle Erbe

Insaporire il pesce spada con il trito aromatico, distribuirvi l'aglio a filetti e premere per farlo aderire, salare e pepare. Tagliare a dadini piccoli carote, scalogni e sedano e scottarli nel vino per 3 minuti. Scaldare poco olio, rosolarvi il pesce, unire il vino con le verdure e cuocere per 5 minuti, poco prima di togliere dal fuoco unire 3-4 spicchi di limone. Servire subito.

Ingredienti

4 Fette Pesce Spada
2 Spicchi Aglio
1 Bicchiere Vino Bianco Secco
1 Limone
2 Carote
3 Scalogni
1 Cuore Sedano
1 Trito Di Salvia, Alloro E Rosmarino
Poco Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 10 minuti.