

FILETTI DI PESCE PERSICO CON AGRETTI E CIPOLLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di filetti di pesce persico
- 150 g di cipolline
- 300 g di agretti
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- salvia
- sale
- pepe

Sbollentare gli agretti in acqua salata e far raffreddare.

Scottare il pesce con olio, sale e pepe e terminare la cottura aggiungendo poca acqua.

Sbollentare le cipolline e saltarle con burro e salvia, bagnando con aceto di mele.

Servire il pesce sugli agretti e accompagnare con le cipolline.