
FILETTI DI SAN PIETRO AL FORNO CON ASPARAGI E SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 filetti di pesce san pietro
- 1/2 spicchio di aglio
- 4 foglie di spinaci
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 limone
- 500 g di asparagi
- prezzemolo
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Infilare su uno spiedino il pesce arrotolato a filetti e insaporito con il pangrattato e gli odori.

Infornare per 15 minuti a 200 gradi.

Tritare gli spinaci lessati.

Sbattere il tuorlo con acqua e farina e addensare a bagnomaria.

Lavorare con la frusta sale, spinaci e succo di limone.

Lessare gli asparagi e servire con la salsa al limone.