

GALLINELLA CON ASPARAGI SELVATICI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 gallinelle
- 1 fascio di asparagi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 noce di burro
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Sfilettare il pesce e cuocerlo con olio aglio e vino.
Cuocere le punte di asparagi con burro, olio e acqua.
Salare e spadellare con il pesce per 5 minuti.