

## FILETTO DI MACCARELLO CON SALSA DI BROCCOLI ROMANI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 maccarelli
- 1 carciofo
- 1/2 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 mestolo di brodo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 filetto d'acciuga
- 1 broccolo romano
- olio d'oliva extra-vergine
- farina
- sale

Sfilettare il pesce.

A parte bollire i fiori dei broccoli, soffriggere cipolla e acciuga, unirli ai broccoli e frullare il tutto.

Tagliare i carciofi a julienne, saltarli in padella con l'aglio, aggiungere brodo, zafferano, e tenere da parte.

Infarinare e friggere il pesce sfumandolo con il vino bianco.