

PESCE SPADA AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di pesce spada
- 150 g di funghi champignon
- 100 g di gamberetti
- 100 g di burro
- 30 g di farina
- 2 uova
- cipolla
- prezzemolo
- 1 limone e 1/2
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe
- 1/2 mestolo di brodo

Lavate e asciugate i tranci di pesce spada, poneteli su un piatto, irrorateli con il succo di un limone e lasciate marinare 15 minuti.

Cospargete il pesce di sale e pepe poi rosolatelo in una pirofila con 50 g di burro.

Cuocete per 10 minuti, unite un trito di prezzemolo e cipolla, quindi fate insaporire il tutto.

Bagnate poi con mezzo bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare per 5 minuti, quindi togliete dal fuoco e tenete in caldo.

Preparate la salsa mescolando la farina con il burro fuso e sciogliendo il tutto con mezzo mestolo di brodo caldo e il fondo di cottura del pesce.

Pulite e affettate gli champignon, uniteli alla salsa e cuocete per 30 minuti, aggiungendo 5 minuti prima del termine della cottura i gamberetti puliti.

In una terrina sbattete i tuorli d'uovo con un pizzico di sale, aggiungete il succo di mezzo limone e unite questo composto alla salsa.

Distribuitela sul pesce e servite.