

PESCE SPADA AL BURRO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tranci di pesce spada (tranci da 150 g)
- 1 scalogno
- 80 g di burro
- sale

Pelare e tritare lo scalogno non troppo finemente e metterlo in una padella con poco sale e 1 dito d'acqua.

Portare a ebollizione a fuoco vivo e adagiarvi le trance di pesce.

Abbassare la fiamma e cuocerle per circa 5 minuti per parte.

Levarle dal fuoco e tenerle in caldo.

A fuoco vivo ridurre il fondo di cottura poi unire il burro e farlo fondere.

Versare la salsa sul pesce e servire.