

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.