

PESCE SPADA SAPORITO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tranci di pesce spada,
- cipolla,
- aglio,
- prezzemolo,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 limone (succo),
- farina,
- sale,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- burro.

Rosolare i tranci di pesce spada in 6 cucchiaini di olio, salarli e metterli in una pirofila.
Appassire nel burro un trito di cipolla, aglio e prezzemolo.
Diluire poca farina nel vino e nel succo di limone e unire il tutto al trito.
Mescolare bene e versare questa salsina sul pesce.
Infornare a 200 gradi per non più di 10 minuti.