

SGOMBRI AL BURRO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sgombri da porzione,
- farina,
- burro,
- salvia,
- succo di limone,
- sale.

Pulite gli sgombri, incideteli sul dorso.

Infarinateli leggermente.

In un tegame scaldate una noce di burro.

A calore moderato fatevi dorare da entrambe le parti i pesci per 10 minuti o poco più.

Voltateli e salateli.

Disponeteli su un piatto da portata.

Su ogni pesce mettete un pezzetto di burro alla salvia e spruzzatelo con poco succo di limone.