

## TRANCI DI PESCE SPADA AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 fette di pesce spada (fette di 200 g),
- 500 g di asparagi verdi,
- 25 g di panna,
- 1/3 bicchiere di vino bianco secco,
- 1/2 noce di burro,
- sale,
- pepe.

Pulite e lavate gli asparagi, poi lessateli in acqua bollente salata.

Scolateli e tagliateli a pezzi.

Lavate il pesce e asciugatelo.

In una padella fate fondere il burro e fatevi rosolare il pesce.

Aggiustate di sale e pepe e inaffiate col vino.

A questo punto aggiungete al pesce spada, la panna e gli asparagi, mescolate e cuocete ancora per qualche minuto a fuoco medio.