

FILETTO DI SPIGOLA ALLA SENAPE

Ingredienti

- sale
- un limone
- burro (200g)
- patate (1000g)
- 2 cipolle
- spigola (1000g)
- senape (3 cucchiaini)
- pepe nero

Come si prepara

Lessare le patate per 30 minuti.

Nel frattempo spruzzare i filetti da ambo le parti con il succo di limone, salare e lasciare marinare per 10 minuti.

Far fondere 90 grammi di burro in una pirofila, unirvi i filetti, coprire con le cipolle tritate e cuocere in forno a 170 gradi per 10 minuti.

Nel frattempo affettare le patate in dischi di mezzo centimetro e sistemarle in cerchi concentrici su un grande vassoio.

Unire alle patate i filetti di spigola con il liquido di cottura.

Fondere rapidamente 110 grammi di burro con la senape, spennellare sul pesce e servire subito.

Difficoltà: 2

Tempo: 70

Tags

pesce, filetti di pesce, spigola, senape

