

SECONDI PIATTI

Fagottini di merluzzo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 filetti di merluzzo
8 fettine di lardo di colonnata
aceto balsamico
sale e pepe
origano.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare una padella. Porvi sopra i filetti di merluzzo e portarli a mezza cottura aggiungendo un pò di sale e di pepe. A metà cottura togliere i filetti, riporli in un piatto, avvolgerli in due fettine di lardo (se è il caso fermarle con degli stuzzicadenti), rimetterli sulla padella ad ultimare la cottura sfumandoli con un pò di aceto balsamico. Servire caldi con un pò di origano sopra.