

SECONDI PIATTI

Pesce in salsa verde

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

una dozzina di pesci costituita da due agoni
o lavarelli
salmerini e trote a filetti
farina
2 bicchieri di olio di oliva
2 acciughe
prezzemolo
capperi
2 spicchi d'aglio
2 rossi d'uovo.

PREPARAZIONE

- 1 Infarinate bene i pesci ed ungeteli con olio di oliva e disponeteli sulla griglia calda e cuoceteli due/tre minuti per parte. Preparate una salsa con il prezzemolo, della mollica di pane inzuppata in aceto, capperi, le due acciughe l'aglio e i due rossi d'uovo sodo. Il tutto, finemente tritato deve essere montato con i due bicchieri di olio di oliva. In una

pirofila disponete i pesci ben caldi appena tolti dalla griglia e versate sopra la salsa verde.