

SECONDI PIATTI

## San Pietro con salsa di ortiche

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

1 SanPietro di 1  
5 kg  
una manciata di ortiche  
 $\frac{1}{4}$  di litro di vino bianco  
 $\frac{1}{4}$  di litro di panna liquida  
1 scalogno  
100 g di salsa olandese  
50 g di burro  
sale

### PREPARAZIONE

- 1 Prendete le ortiche con i guanti e immergetele in acqua bollente salata. Lasciatele bollire per 3 minuti poi scolatele. Pulite il pesce, diliscatelo e dividetelo in quattro parti. Mettetelo in un tegame. Irroratelo con il vino bianco e il burro fuso, poi infornate per 12-15 minuti circa. Salate e disponete sopra ogni porzione di pesce le ortiche preparate. Aggiungete  $\frac{1}{4}$  di litro di panna liquida e lasciate addensare.

Verificate il sale e passate al setaccio la salsa così ottenuta. Infine amalgamatevi 100 g di salsa olandese e versate il tutto sul pesce.