

SECONDI PIATTI

## Scorfano al lime

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

6 filetti scorfano  
4 lime  
1 cucchiaio pepe rosa in grani  
1 cucchiaio pepe verde in grani  
1 bicchiere vino bianco secco  
olio  
sale

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete a marinare i filetti in una marinata composta dal succo di 2 lime, vino bianco e pepe.



**2** Grattugiate la scorza del lime.



**3** In una padella fate scaldare un filo d'olio, mettetevi i filetti ed irrorate con la loro stessa marinata.



- 4 Portate a cottura da entrambe i lati, salate leggermente, cospargete con la scorza grattugiata e servite.





Per 3 persone.

NOTE