

SECONDI PIATTI

## Spigola in crosta di pistacchi con salsa al limone

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

spigola  
pane in cassetta  
pistacchi  
sale  
pepe

Per la salsa

2 limoni  
120 ml panna da cucina  
2 cucchiaini burro  
erba cipollina

### PREPARAZIONE

1 Sfilettate la spigola facendo attenzione a togliere tutte le spine.

Mettete a tostare il pane in cassetta e poi tritatelo grossolanamente insieme ai pistacchi.

Salate una piastra e, appena è ben calda, mettete i filetti di spigola, dalla parte della pelle, e fateli cuocere 2 minuti al massimo.

Prendete il trito di pane e pistacchi e coprite i filetti premendo bene.

Salate, pepate e passateli in forno, a 220°C, per 10 minuti.

Per la salsa: spremete due limoni e fateli sobbollire finchè il succo non si sia ridotto quasi della metà.

Chiudete il fuoco ed aggiungete la panna.

Girate bene ed aggiungete il burro.

Lavorate con la frusta finchè il burro non sia completamente incorporato.

Aggiungete l'erba cipollina fresca tagliata finemente.

Prendete i filetti e serviteli con la salsa preparata.

