

SECONDI PIATTI

Pesce in salsa verde

di: *Stefania*

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.