

SECONDI PIATTI

Pesce persico con burro alla mostarda

LUOGO: Europa / Austria

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



INGREDIENTI

- 1 pesce persico da 150g
- 1 cipolla tagliata a rondelle
- sale
- grani di pepe
- aceto

PREPARAZIONE

1 Coprite i pezzi di pesce con dell'acqua fredda, condite e cucinate per 15 minuti fino a che diventi tenero.

Estraete i pezzi di pesce dall'acqua e disponetelo su di un piatto con delle patate bollite, quindi versateci sopra il burro alla mostarda.

Per preparare il burro alla mostarda dovete sciogliere 150g di burro e incorporarci 1 cucchiaino di mostarda, aggiungetevi il brodo di pesce e cuocete fino a che si crei una salsa, servitela calda.