

SECONDI PIATTI

Pesce persico grigliato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Austria*

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



INGREDIENTI

1 pesce persico tagliato in porzioni da circa
150g
sale
paprika
4 cucchiari di pane grattugiato
50g di olio d'oliva

PREPARAZIONE

1 Spellate e squamate il pesce, tagliate in porzioni, salate e condite, impanate un lato nel pane grattugiato e cuocetele nell'olio bollente da entrambi i lati fino a che diventi croccante.

Guarnite con una fetta di limone e, a tavola, mettete una fetta di burro speciale su ogni pezzo di pesce.

Per preparare il burro speciale:

80g di burro, sale, pepe, succo di limone, prezzemolo tritato

Sbattete il burro fino a che diventi soffice e incorporate tutti gli altri ingredienti. Con le mani umide e fredde arrotolate il burro formando un cilindro e tagiate in fettine. Mettete in freezer fino al momento di servire. Servite con patate e prezzemolo.