

SECONDI PIATTI

San Pietro con salsa di ortiche

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

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



INGREDIENTI

1 SanPietro di 1
5 kg
una manciata di ortiche
¼ di litro di vino bianco
¼ di litro di panna liquida
1 scalogno
100 g di salsa olandese
50 g di burro
sale

PREPARAZIONE

- 1 Prendete le ortiche con i guanti e immergetele in acqua bollente salata. Lasciatele bollire per 3 minuti poi scolatele. Pulite il pesce, diliscatelo e dividetelo in quattro parti. Mettetelo in un tegame. Irroratelo con il vino bianco e il burro fuso, poi infornate per 12-

15 minuti circa. Salate e disponete sopra ogni porzione di pesce le ortiche preparate.

Aggiungete $\frac{1}{4}$ di litro di panna liquida e lasciate addensare.

Verificate il sale e passate al setaccio la salsa così ottenuta. Infine amalgamatevi 100 g di salsa olandese e versate il tutto sul pesce.