

SECONDI PIATTI

Spigola in crosta di pistacchi con salsa al limone

di: *Luca*

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.

