

68-Filetti di triglia alla senape

Autore: Paolo

Ingredienti per 4 persone: 12 filetti di triglia, 6 scalogni, 30g di burro, 4 cucchiaini di crema di latte fresca, 1 cucchiaino di senape, succo di 1 limone, sale

Tritate 6 scalogni, soffriggerli a fuoco lento con 30g di burro in una padella larga. Quando risulteranno trasparenti, unite 12 filetti di triglia, salate e cuoceteli per 3'. Levate il pesce e tenetelo in caldo.

Versate nella padella 4 cucchiaini di crema di latte fresca, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di senape e il succo di 1 limone. Cuocete la salsa a fiamma bassa per 1 minuto, rimettete le triglie nella padella e lasciatele insaporire prima di servire