SAN PIETRO AI PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- due pesci san Pietro di 500 g l 'uno,
- quattro porri,
- 100 g di burro,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di vino bianco,
- farina.

Liberate i pesci dalla testa, togliete loro la pelle e sfiletta teli; passateli sotto l'acqua corrente e asciugateli delicatamente. Levate la parte verde dei porri e la "barbetta", e tagliateli a rondelle; metteteli in un largo tegame, che possa poi contenere in un solo strato i filetti, con 70 g di burro e fateli stufare a fiamma bassa fino a che saranno ben appassiti; a questo punto adagiate nel recipiente il pesce e fatelo colorire per qualche minuto; salatelo, pepatelo, poi spruzzate con il vino bianco e lasciate che questo evapori a fiamma media.
Togliete i filetti di pesce dal tegame e unite al fondo di cottura il rimanente burro maneggiato con la farina; mescolate fin tanto che vedrete la salsetta ben legata e leggermente addensata; a questo punto rimettete nel recipiente i filetti, giusto il tempo di farli ben scaldare.
Serviteli subito.