PESCE SPADA ALLA FIORENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di pesce spada
- 200 g di spinaci lessi
- 300 g di salsa mornay
- 100 g di burro
- cipolla tritata
- vino bianco
- sale
- pepe
- 2 tuorli d'uovo
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 300 g di besciamella

Tagliare il pesce spada in quattro scaloppe da 200 g di cadauno.
Rosolare in un tegame una cipolla tritata con 40 g di burro e mettervi dentro il pesce spada insaporendolo con sale e pepe.
Mettere il pesce spada a cuocere, nel tegame coperto, nel forno per dieci minuti, con del vino bianco sopra.
Lessare gli spinaci e saltarli al burro, quindi disporli in una pirofila in modo da coprirne tutto il fondo .
Preparare una salsa Mornay con 300 g di besciamella, due tuorli d'uovo e parmigiano.
Togliere il pesce spada cotto dal forno e disporlo sugli spinaci.
Aggiungere il vino rimasto dalla cottura del pesce, facendo attenzione che non sia troppo liquido, mescolare e mettere il tutto sul pesce.
Infornare a forno caldo per pochi minuti, finché prenda un colore oro.
Servire dividendo in porzioni.