

BRANZINO AL LIMONE VERDE E ASPARAGI

Ingredienti per 2 persone:

- 300 g di branzino (in scaloppine da 150 g di l'una)
- 50 g di burro
- 8 asparagi
- 1 limone verde
- 10 cl di fumet di pesce
- 1 cucchiaino di farina
- sale
- pepe

Pelate gli asparagi, lavateli e lessateli per 5 minuti in acqua salata a bollore.

Scolateli, tenete da parte le punte e tagliate il resto a dischetti di circa mezzo centimetro.

Scaldare il fumet di pesce in una casseruola poi immergetevi le scaloppe di branzino, coprite e cuocete 3 minuti per parte.

Scolate il pesce e tenetelo in caldo.

Fate ridurre il brodo a circa 2 cucchiai di liquido quindi unite la scorza grattugiata del limone e il succo di mezzo frutto, le rondelle di asparagi e il burro, passato velocemente nella farina.

Mescolate bene smuovendo il recipiente, salate e pepate.

Disponete il branzino nei piatti, nappate con la salsa e guarnite con le punte di asparagi tenute da parte.