

CEFALO ALL'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cefali da porzione
- aceto di vino
- 30 g di burro
- 1/2 cucchiaio di maizena
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio con uno spicchio d'aglio, da togliere appena - diventa dorato, fate rosolare i cefali.

Spruzzateli con un bicchiere d'aceto e lasciate evaporare.

Salate, pepate e cuocete a fuoco moderato per 15 minuti.

Impastate 30 g di burro con mezzo cucchiaio di maizena e poi fate sciogliere il composto nel sugo di cottura dei cefali per farlo addensare.

Dopo qualche minuto spegnete e servite.