

PESCE CON OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di filetti di pesce persico
- 50 g di burro
- 100 g di olive verdi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- brodo
- sale
- pepe

In una teglia sciogliete il burro col prezzemolo tritato, unite i filetti di pesce, fate insaporire a fuoco moderato. Salate, pepate, spruzzate col vino, lasciatelo evaporare, aggiungete le olive tagliate a rondelle. Cuocete ancora pochi minuti, se il sugo fosse troppo denso bagnate con poco brodo caldo.