

PESCE PERSICO ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetti di pesce persico
- 3 acciughe
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- limone
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- farina
- pepe di caienna
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Lavate, asciugate e infarinate leggermente i filetti.

Scaldare in un tegame due cucchiaini d'olio e fatevi dorare il pesce da entrambi i lati.

Dissalate, diliscate e tritate le acciughe insieme a uno spicchio d'aglio e a un ciuffetto di prezzemolo.

Unite un po' di succo di limone filtrato al colino, il pepe di Caienna, un cucchiaino d'olio e mezzo bicchiere di vino bianco.

Amalgamate gli ingredienti e versate il tutto sui filetti di pesce.

Salate, pepate, cuocete per 15 minuti circa a fuoco basso.