

PESCE SAN PIETRO CON TACCOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pesce san pietro da 1500 g
- 500 g di taccole
- 100 g di burro
- farina
- barbe di finocchio
- sale
- pepe

Spuntate le taccole, togliete i fili e insaporitele in un tegame con 60 g di burro.

Regolate sale e pepe.

Bagnate con un mestolo d'acqua e cuocete coperto, a fuoco basso, per mezz'ora.

Intanto pulite il pesce, eliminando testa e coda, togliendo le viscere e ricavandone quattro filetti.

Meglio se fate fare questo lavoro al negoziante.

In un tegame lasciate sciogliere 40 g di burro, adagiatevi i filetti leggermente infarinati, cuocete, a fuoco moderato, fino a quando hanno preso un bel colore dorato.

Disponete su un piatto da portata taccole e filetti, guarnite con le barbe del finocchio e servite.