
TRANCE DI PESCE SPADA ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trance di pesce spada,
- 1/2 bicchiere di latte,
- farina,
- burro.

Per la salsa:

- 100 g di burro.
- 1/2 bicchiere di aceto di mele,
- 2 cucchiaini di aceto balsamico,
- cannella,
- 1 chiodo di garofano,
- sale,
- pepe.

Immergete le trance di pesce nel latte per 10 minuti.

Infarinatele e fatele dorare da entrambi i lati nel burro spumeggiante, Salate e pepate.

Asciugatele su carta assorbente da cucina e tenetele al caldo sul piatto da portata.

Fate la salsa: lasciate fondere il burro a fuoco basso, insaporitelo con un po' di cannella in polvere e un chiodo di garofano, unite mezzo bicchiere d'aceto di mele e due cucchiaini d'aceto balsamico facendo sobbollire per una decina di minuti o fino a ottenere una salsa piuttosto densa.

Versatela sulle trance di pesce.