

Filetto di pesce persico al burro

- **Ingredienti per:** 2 persone
- **Tempi di preparazione:** 20 minuti, 40 minuti in totale
- **Difficoltà:** facile

Ingredienti

- 2 filetti di pesce persico
- 150 g di spinaci
- 100 g di patate novelle
- 30 g di burro
- basilico
- 1 limone
- olio d'oliva
- aglio
- 1 cipolla
- sale
- pepe
- 10 g di farina

Preparazione

- Sfilettare il pesce.
- Salare, pepare e infarinare (maneggiare con cura: il filetto di persico è molto delicato).
- Versare un po' di olio d'oliva in una padella e saltare i filetti, un minuto per lato.
- Quando il pesce è pronto, spegnere il fuoco e aggiungere un po' di burro in padella.
- È molto importante aggiungere il burro freddo e lasciare che si sciolga in padella. Da ultimo, aggiungere un po' di succo di limone.

Preparazione degli spinaci saltati

- In una pentola o casseruola capiente, riscaldare l'olio d'oliva e soffriggere aglio e cipolla a media temperatura per circa un minuto, senza che si brucino.
- Aggiungere tutti gli spinaci, il sale e il pepe, mescolare con il soffritto e cuocere per 2 minuti.

Preparazione delle patate novelle

- Bollire le patate novelle e friggerle in una padella per circa 1 minuto.
- Suggerimento: versare un po' di olio d'oliva in un bicchiere e aggiungervi alcune foglie di basilico (o un'altra verdura in foglie). Dopo alcuni minuti, l'olio avrà un sapore particolare.