



RICETTE DI CUCINA

PESCE SPADA ALLE ERBE IN AGRODOLCE

Preparare un sugo con olio, burro, una carota piccola grattugiata ed erbe aromatiche tritate (timo maggiorana dragoncello e bacche di ginepro).

Fare appassire ed unire un cucchiaino di aceto e un pizzico di zucchero. Lasciare amalgamare ed aggiungere il pesce a tranci. Portare a cottura con un po' di vino bianco ed aggiustare di sale. Prima di servire, aggiungere del pepe rosa in grani.