

Secondo piatto

Tranci di pesce spada al Vincotto PrimitivO Agrodolce

Per 4 persone

Ingredienti:

Per il pesce spada:

- 4 tranci di pesce spada
- ½ bicchiere di latte parzialmente scremato
- Farina
- Burro

Per la salsa:

- 100 gr. di burro
- 6 cucchiaini da tavola di Vincotto PrimitivO Agrodolce
- Cannella
- 1 chiodo di garofano
- Sale e pepe quanto basta.

Procedimento:

1. Immergete i tranci di pesce spada nel latte per 10 min. Infarinateli e fateli dorare da entrambi i lati nel burro (che avrete precedentemente sciolto in una padella antiaderente a fuoco lento). Salate e pepate.
2. Asciugate il pesce su carta assorbente da cucina e tenete in caldo.
3. Per la salsa: fondete il burro a fuoco lento, insaporitelo con un po' di cannella in polvere e un chiodo di garofano. Unite i 6 cucchiaini di Vincotto PrimitivO Agrodolce facendo sobbollire il tutto per 10 minuti, fino ad ottenere una salsa densa.
4. Versate la salsa sui tranci di pesce e servite.