



PESCE SAN PIETRO AL PEPE CON ASPARAGI

Dosi per 4 persone:

600 gr di pesce San Pietro fresco Fish Box
20 asparagi verdi grossi
1 spicchio d'aglio
Prezzemolo tritato (q.b.)
Olio extravergine di oliva
Sale Pepe verde



Pulire gli asparagi e sbollentarli in acqua salata per 5 minuti. Tuffateli subito in una ciotola di acqua fredda



In un tegame antiaderente scaldare l'olio (q.b.) e rosolarvi uno spicchio d'aglio.

Unire i filetti di San Pietro e farli rosolare su entrambi i lati



Tagliare gli asparagi a dadini, unire il pesce e spegnere la fiamma

Passare il tutto al forno preriscaldato a 180° per 5 minuti

Impiattare e guarnire con una spolverata di pepe verde macinato fresco e prezzemolo tritato

