

Scaloppine Di Pesce Spada alla Bottarga

Tagliare a fette il pesce spada e infarinare.
Cucinarle in una teglia con dell'olio d'oliva
Aggiungere il vino bianco e far ultimare la cottura a fuoco lento.
Aggiustare di sale, pepe e prezzemolo.
Far diventare il sughetto cremoso.
A cottura terminata spolverare il tutto con la bottarga grattugiata e servire.