

Sgombro con senape e burro al limone



Ingredienti:

2 sgombri

1 limone

50 g burro

1 cucchiaino senape in grani

sale, pepe, prezzemolo

Togliete le testa, la coda e le lische dei sgombri per ottenere 4 filetti. Fatte delle piccole incisioni sulla pelle.

Mettete nel pentolino il burro con il senape, sale e pepe...



... e sciogliete poi aggiungete la buccia grattugiata del limone e un po di prezzemolo tritato.

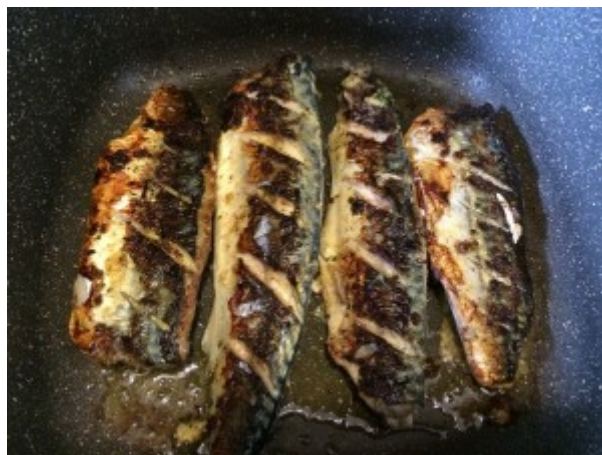


Spennellate i filetti di sgombro con questo preparato.

Riscaldare la casseruola coperta con Magic Cooker per i minuto a fiamma alta sul fornello grande poi mettete i filetti conditi.



Coprite e cuocete a fiamma media per 3 minuti. Spostate la casseruola dal fuoco, aspettate 30 secondi e girate delicatamente il pesce.



Coprite e proseguite 3 minuti a fiamma media. Mescolate il burro sciolto rimasto con il succo del limone e versate sopra. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.