



Svizzera - Luccioperca al limone verde - [Visualizza sul sito](#)
di fla80

secondo piatto - pesce d'acqua dolce - Svizzera

Ingredienti (per 4 persone)

800 gr di filetto di luccioperca
1 scalogno
1 dl di vino bianco
2 dl di panna da cucina
80 gr di burro
2 limoni verdi (limes)
sale, pepe

Preparazione

1. Imburrare una teglia e cospargere con mezzo scalogno tritato, mettere i filetti di luccioperca, salare e cuocere nel forno a 180 gradi per circa 4-5 minuti.
2. Preparazione la salsa: ridurre il vino bianco con il resto dello scalogno, aggiungere la panna e cuocere ancora 2 o 3 minuti. Montare poi con il burro e versare il succo dei limoni limes. Eventualmente aggiungere il sugo della cottura del pesce.

Presentazione

Ritagliare delle sottili striscioline con la scorza dei limes, cospargere il pesce con la salsa e con le zeste.