

SECONDI DI PESCE

Pesce spada alla fiorentina

Tradizione: Provincia di Firenze, Toscana

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pesce spada	800 g
Spinaci lessi	200 g
Salsa mornay	300 g
Burro	100 g
Cipolla tritata	
Vino bianco	
Sale	
Pepe	
Tuorli d'uovo	2
Formaggio parmigiano grattugiato	50 g
Besciamella	300 g

■ Preparazione

- 1 Tagliare il pesce spada in quattro scaloppe da 200 g cadauno. Rosolare in un tegame una cipolla tritata con 40 g di burro e mettervi dentro il pesce spada insaporendolo con sale e pepe.
- 2 Mettere il pesce spada a cuocere, nel tegame coperto, nel forno per dieci minuti, con del vino bianco sopra. Lessare gli spinaci e saltarli al burro, quindi disporli in una pirofila in modo da coprirne tutto il fondo .
- 3 Preparare una salsa Mornay con 300 g di besciamella, due tuorli d'uovo e parmigiano. Togliere il pesce spada cotto dal forno e disporlo sugli spinaci.
- 4 Aggiungere il vino rimasto dalla cottura del pesce, facendo attenzione che non sia troppo liquido, mescolare e mettere il tutto sul pesce. Infornare a forno caldo per pochi minuti, finché prenda un colore oro. Servire dividendo in porzioni.