

*Filetto di spigola al tartufo nero. di ARL*

*Rapida rosolatura dei filetti in burro sale e pepe, cercando di lasciarli integri e Dorati, senza farina. In un altro padellino far sudare scalogno, un punta di acciuga, qualche capperi al sale e aggiungere il tartufo nero, flambare con brandy e spegnere, frullare e emulsionare aggiungendo poco olio crudo.*

*Specchiare la salsa sul piatto, appoggiare il filetto e ornarlo con qualche lamella.*

*Come contorno semplici spinaci al burro.*