Saltimbocca di lucioperca con Prosciutto crudo San Pietro

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 600g filetti di lucioperca
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe
- 4 mazzetto di salvia
- 4 fette di Prosciutto crudo San Pietro
- 4 spicchi d’aglio
- 32EL olio d'oliva
- 4 limone

Preparazione

1. Condire i filetti di lucioperca con sale e pepe.

2. Disporre qualche foglia di salvia sui filetti e avvolgerli singolarmente in una fetta di Prosciutto crudo San Pietro.

3. Schiacciare l’aglio con un coltello.

4. Dopodiché, scaldare l’olio in una padella e soffriggere l’aglio per ca. 2 minuti.

5. Aggiungere i filetti e la salvia rimasta e rosolare il pesce da ambo i lati per ca. 3 minuti a fuoco medio.

6. Infine, tagliare il limone a spicchi e servire con i saltimbocca di lucioperca.