

Isola d'Elba

## Saltimbocca di spigola e tonno affumicato

**Difficoltà:** facile

**Tempo:** 15'

**Ingredienti:**

- 2 spigole di circa 600g. l'una
- 4 fette di tonno affumicato tagliato fine
- 1 dl di vino bianco secco
- 1 dl di fumetto di pesce
- qualche rametto di timo fresco
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio d'aglio in camicia
- olio extra vergine d'oliva
- farina bianca
- sale e pepe

**Per il fumetto**

- ½ porro
- ½ carota
- ½ costa di sedano
- scarti di spigola
- pepe in grani
- qualche foglia di prezzemolo
- 1 L acqua



Mettete in un tegame tutti gli ingredienti, portate ad ebollizione e cuocete per circa 1 ora.

Fate quindi riposare e filtrate dolcemente con un passino. Pulite e lavate bene le spigole poi, filettatele e conditele con sale, pepe e timo. Adagiate sulla parte bianca di ciascun filetto di spigola ottenuto una fetta di tonno affumicato e passateli nella farina. In un tegame dorate l'aglio in un filo d'olio poi adagiate i filetti di spigola, rosolateli da entrambi i lati e sfumateli con il vino. Unite il rametto di rosmarino e continuate la cottura con un piccolo mestolo di fumetto di pesce e un filo di olio di oliva. A cottura ultimata togliete dal fuoco e servite i saltimbocca subito, ben caldi.