



## Filetto di halibut in salsa agli agrumi

**Tempo necessario:** Circa 20 minuti

**Ingredienti:** Filetti di halibut , Un cucchiaio d'olio EVO , 1 arancia, , 1 limone, , 1 lime Sale (q.b.) , Pepe rosa e verde (q.b.) , Un cucchiaino di farina Prezzemolo tritato (q.b.) , Aglio tritato (q.b.)

### Preparazione:

Scalda l'olio in una padella antiaderente sufficientemente larga, soffriggi l'aglio e unisci i filetti di halibut, precedentemente scongelati. Rosola da entrambi i lati. Nel frattempo spremi gli agrumi. Aggiungi sale e pepe quanto basta con il succo degli agrumi. Aggiungi la farina e lascia addensare la salsa mescolando delicatamente.

Spegni il fuoco, spolvera con il prezzemolo e servi in tavola il tuo filetto di halibut in salsa agli agrumi.