



# GIUGNO



*Nel mese di giugno i lucci perca risalgono il Po. È un grande pesce dalle bianche e gustose carni. Che soddisfazione cucinarle!*

*Massimo Spigaroli*

IL FILETTO DI LUCCIO PERCA CON CROSTA CROCCANTE E PICCOLE VERDURE

**Ingredienti per 4 persone**

4 pezzi di luccio del peso di g. 120, dl. 1 di olio extravergine di oliva, g. 200 di verdure di stagione pulite e tornite, g. 30 di burro, qualche foglia di giovane insalatina, sale e pepe q.b.

**Procedimento**

Salate e pepate il luccio. Ponete al fuoco una padella antiaderente con pochissimo olio e non appena sarà ben calda rosolate da ambo le parti il pesce per circa 3/5 minuti a seconda dello spessore del filetto. A parte saltate le verdure con il burro, regolate di sale e pepe, disponetele sul fondo del piatto e adagiatevi sopra il luccio con qualche goccia di olio.