PESCATRICE AGLI AROMI

Ingredienti per 4 persone:

- otto fettine di pescatrice,
- una foglia di alloro,
- qualche foglia di salvia,
- un rametto di basilico,
- un rametto di rosmarino,
- due rametti di timo,
- olio,
- il succo di un limone,
- sale,
- pepe,
- uno spicchio d'aglio,
- due filetti di acciughe,
- un bicchierino di brandy,
- un mestolino di brodo di dado.

Tritate finemente tutte le erbe aromatiche dopo averle ben pulite e lavate; mettetele in una terrina e incorporatevi un bicchiere scarso di olio sbattuto con il succo del limone.
Lavate e asciugate le fette di pesce, adagiatele in un piatto, salatele, pepatele abbondantemente e ricoprite con la marinata preparata.
Lasciatele in infusione così per circa 1 ora.
Mettete ora in un largo tegame mezzo bicchiere di olio con lo spicchio d'aglio pelato; quando quest'ultimo avrà preso un bel colore dorato, toglietelo, mettete al suo posto i filetti di acciughe, che spappolerete con una forchetta, quindi adagiate nel tegame le fette di pescatrice ben scolate dalla marinata.
Fatele saltare a fuoco vivo, da entrambe le parti; quando avranno preso colore, irroratele con il brandy ed infiammatele, quindi lasciate che la fiamma si spenga spontaneamente.
Versate sul pesce il mestolino di brodo di dado e completate la cottura a fuoco vivo in modo che il liquore evapori completamente.
Ponete la pescatrice sopra un vassoio da portata riscaldato, e servite subito.