PESCATRICE GRATINATA

Ingredienti per 4 persone:

- otto fettine di pescatrice,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- tre cipolle,
- uno spicchio d'aglio,
- due uova,
- un bicchiere di latte,
- un decilitro di panna.

Lavate e asciugate le fette di pescatrice, ponetele in una pirofila in un solo strato sopra il burro fatto fondere in precedenza; lasciate colorire le fette da entrambe le parti, salate, pepate, aggiungete un pizzico di noce moscata, le cipolle e l'aglio tritati finemente.
Intanto battete le uova in una terrina, incorporatevi il latte e la panna, versate il miscuglio sul pesce, copritelo e mettetelo in forno a calore moderato per 40 minuti, finché il liquido sarà stato quasi del tutto assorbito.
Servite il pesce caldissimo nello stesso recipiente di cottura.