SCORFANO ALLA BERSAGLIERA

Ingredienti per 4 persone:

- uno scorfano da circa 1 Kg,
- farina,
- mezzo bicchiere di olio,
- sale,
- pepe,
- 50 g di burro,
- dieci filetti di acciughe,
- due bicchieri di vino bianco.

Pulite lo scorfano, quindi lavatelo, asciugatelo e infarinatelo.
Fate scaldare l'olio in una casseruola ovale, possibilmente del tipo inaderente; adagiatevi il pesce e fatelo rosolare dalle due parti, a fuoco allegro (cercate di voltarlo con molta delicatezza).
Moderate quindi la fiamma, insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e lasciate cuocere per altri 15 minuti.
Fate fondere il burro in una casseruolina e stemperatevi i filetti di acciughe, spappolandoli con i rebbi di una forchetta fino a che saranno ridotti in poltiglia; unite quindi il vino e lasciate restringere la salsa.
Sistemate infine il pesce sul piatto da portata, irroratelo con la salsa e servitelo.