# RAZZA ALLA MARSIGLIESE

Ingredienti per 4 persone:

- una razza di circa 1 Kg,
- sale,
- un rametto di timo,
- una cipollina,
- una carotina,
- tre foglie di alloro,
- 70 g di burro,
- un ciuffo di prezzemolo,
- un limone.

Pulite la razza sventrandola, raschiandola dalle squame e lavandola accuratamente sotto l'acqua corrente: tenete da parte il fegato che servirà in seguito. Ora tagliatela in quattro o cinque pezzi, che metterete a bollire in una casseruola, coperti di acqua, salate, unite il timo e la cipollina, la carotina raschiata e le foglie di alloro. Lasciate bollire per circa 20 minuti, poi scolate il pesce e mettetelo al caldo, ponendolo su un vassoio di servizio. In un tegamino fate fondere il burro, aggiungete il fegato della razza, che spappolerete con una forchetta, quindi unite il prezzemolo, lavato e tritato finissimo, fate leggermente appassire gli ingredienti e togliete dal fuoco prima che il burro diventi troppo bruciato. Cospargete con questo condimento il pesce e servitelo subito, guarnito con fettine di limone.