BIGNÈ DI MERLUZZO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetti di merluzzo,
- 1 scalogno,
- erba cipollina,
- 1 spicchio d'aglio,
- prezzemolo,
- 1 uovo,
- 120 g di farina,
- latte,
- birra,
- 1 limone,
- olio,
- sale,
- pepe.

Incorporare in una terrina l'uovo con poco latte, poca birra, sale, farina e far riposare per 1 ora.
Tritare scalogno, erba cipollina, aglio e prezzemolo.
Unire il pesce fatto bollire nel latte per circa 10 minuti e sbriciolato, salare, pepare e versare nella pastella mescolando bene.
Friggere in olio bollente e servire caldi con fettine di limone.