CERNIA CON PURÈ

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di cernia
- 1000 g di patate
- 4 uova
- prezzemolo
- pepe bianco
- sale
- 15 g di burro
- olio d'oliva

Insaporite i filetti di cernia con olio, sale e pepe.
Lessate le patate, pelatele, passatele allo schiacciapatate; salate e amalgamatevi 4 tuorli e due albumi.
Dividete il composto in due; imburrate una teglia disponetevi metà passato di patate, distribuitevi sopra il pesce e coprite con il resto del passato.
Fate dorare in forno a 170 gradi.