

CUBETTI DI MERLUZZO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di filetti di merluzzo (confezione 400 g)
- vino bianco
- 200 g di maionese
- olio d'oliva
- aceto di vino
- salsa rubra
- senape
- prezzemolo tritato
- 2 spicchi di aglio
- alloro
- pepe
- salsa worcester
- sale

Scongela il pesce, tagliarlo in cubetti e sistemarli in una larga casseruola con il vino bianco, due spicchi d'aglio e l'alloro.

Salare e cuocere per circa 10 minuti.

Mettere in una ciotola la maionese con la Worcester, la Rubra, la senape e il liquido di cottura del pesce. Sistemare i cubetti su di un piatto, cospargere con la salsa ed il prezzemolo tritato.