FILETTI DI MERLUZZO ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetti di merluzzo
- 20 cl di panna
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- burro
- sale
- pepe

Mettere in una pirofila i filetti di merluzzo cosparsi di fiocchetti di burro, del prezzemolo tritato e del vino bianco, salare e pepare.
Cuocere in forno caldo per 15-20 minuti.
Versare la panna, facendo amalgamare la salsina.
Servire ben caldi con patate bollite.
Accompagnare con vino bianco secco giovane.