LUCCIO ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro filetti di luccio di 250g l'uno,
- 80 g di burro,
- sale,
- pepe,
- vino bianco secco,
- una dozzina di noci,
- un quarto di panna.

Lavate e asciugate i filetti di luccio.
In un largo tegame, fate fondere il burro; non appena sarà diventato color nocciola adagiatevi i filetti e fateli dorare da entrambe le parti.
Salateli, pepateli e bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco secco.
Fatelo evaporare a fiamma moderatissima.
Intanto sgusciate le noci, dividete i gherigli a metà, e buttateli sul pesce, continuando la cottura sempre a fuoco lento per qualche minuto.
Infine versate la panna tutta in una volta e continuate la cottura a fiamma bassa finchè la salsina sarà ben rappresa.
Servite caldissimo.