

DENTICE ALLA MORNAY

Ingredienti per 4 persone:

- 1 dentice del peso di 1,200 kg,
- 1 foglia di alloro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 tuorlo,
- 40 gr. di burro,
- 30 gr. di farina,
- 1/4 di litro di latte,
- pangrattato quanto basta,
- sale.

Pulite con cura il dentice preparandolo per la cottura, squamatelo, eliminate la coda e tagliate il corpo in quattro trance. Mettete la testa e la coda in una cassenuola con l'alloro, il vino bianco e 1/2 bicchiere di acqua.

Fate cuocere per 10 minuti circa, poi filtrate il brodo ottenuto passandolo ad un colino.

In un pentolino fate sciogliere 30 grammi di burro, unite la farina, il brodo di pesce filtrato, un poco di sale e diluite tutto con il latte girando con energia.

Portate il composto ad ebollizione, sempre girando e, a cottura ultimata, incorporate l'uovo.

Con il burro rimasto ungete una pirofila da forno, spolverizzatela con il pangrattato, sistematevi le trance di dentice e copritele con la salsa preparata.

Passate in forno a 200°C a gratinare per 20 minuti circa.