MERLUZZO ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di filetti di merluzzo (confezione 400 g)
- 200 g di panna
- 2 cucchiaini di senape forte
- olio d'oliva
- sale
- pepe verde

Allineare in una pirofila unta di olio i filetti di merluzzo scongelati, salare, pepare e cuocerli in forno caldo per circa 10 minuti.

Mescolare la panna con la senape e il pepe, versare sui filetti, infornare per altri 10 minuti e servire.