

MERLUZZO IN SALSA D'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di merluzzo (tranci da 150 g di ognuno)
- 150 g di panna
- 4 filetti d'acciughe sotto sale
- 3 ramoscelli di dragoncello
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di vino bianco secco
- 50 g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Salate e pepate i tranci di merluzzo.

In una larga padella fate riscaldare l'olio e una noce di burro; rosolatevi i tranci di merluzzo mettendoli nel condimento, appoggiati dal lato della pelle.

Dopo circa 6 minuti girateli e terminate di cuocerli in altri 5 minuti.

Appena pronti toglieteli e teneteli in caldo; mettete nel loro fondo di cottura ancora una noce di burro, l'aglio, i ramoscelli di dragoncello spezzettati e il vino.

Fate prendere il bollore, aggiungete i filetti d'acciughe risciacquati dal sale e, schiacciandoli con la forchetta, stemperateli nell'intingolo che completerete con la panna.

Lasciate addensare leggermente poi filtrate la salsina e, ben calda, legatela con un pezzettino di burro fresco. Servite i tranci di pesce su un velo di salsa accompagnandoli con patate lesse, o altre verdure di stagione cotte a vapore.