

## POACHED HADDOCK

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di haddock,
- 50 cl di latte,
- 100 g di burro,
- 1/2 limone,
- 1 ciuffo di prezzemolo.

Tagliare in quattro un filetto di haddock, lavarlo e sgocciolarlo.

In una pentola capiente versare il latte con altrettanta acqua, portarlo a ebollizione dolcemente.

Mantenendo il fuoco basso e la superficie increspata da un fremito, deporvi i pezzi di pesce.

Dopo dieci minuti di cottura togliere i pezzi di eglefino.

In un pentolino far fondere il burro con il sugo di limone.

Versare questa salsa sul pesce deposto su un piatto di portata caldissimo.

Si guarnisce questo piatto di pesce con patate pelate e bollite a pezzi, accuratamente scolate.

Al momento del servizio esse vanno spolverate con prezzemolo finemente tritato e decorate con una mezza fetta di limone.