

RAZZA AL BURRO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di razza,
- 75 g di burro,
- scalogno,
- limone,
- timo,
- alloro,
- sale,
- pepe,
- aceto di vino.

Fate un brodo con il timo, l'alloro, lo scalogno, il sale e il pepe.

Metteteci a sbollentare la razza aggiungendo mezzo bicchiere d'aceto; lasciate cuocere per 12 minuti.

Dopodiché sgocciolatela, togliete la pelle nera e tenetela al caldo.

Intanto mettete il burro in un tegame e cuocetelo in modo da ottenere un colore marrone scuro.

Aggiungete il pepe, qualche goccia di aceto e lasciate bollire per qualche secondo.

Versate questa salsa sul pesce e spolverate con del prezzemolo tritato e servite con delle fettine di limone.