PESCATRICE ALLA CASALINGA

Ingredienti per 4 persone:

- otto fettine di pescatrice,
- un quarto di latte,
- una foglia di lauro,
- un ciuffo di prezzemolo,
- un pizzico di timo secco,
- una cipollina,
- 50 g di burro,
- 30 g di farina,
- sale,
- pepe bianco,
- cinque cucchiaiate di panna.

Per guarnire:

- ciuffetti di prezzemolo,
- un limone.

Versate in una casseruolina il latte, unitevi il lauro, il prezzemolo lavato, il timo e la cipollina pulita.
Portatelo ad ebollizione, poi toglietelo dal fuoco e passatelo al colino, eliminando gli aromi.
In un altro recipiente sciogliete il burro, incorporatevi la farina, mescolando accuratamente con un cucchiaio di legno, per evitare la formazione di grumi, salate, pepate e diluite con la panna, quindi con il latte bollito precedentemente.
Ponete in questa salsa le fette di pescatrice, che avrete lavato ed asciugato con cura, coprite quindi il recipiente e fate cuocere, a fiamma moderatissima, per circa 25 minuti.
Disponete il pesce su di un vassoio di servizio riscaldato, guarnite con ciuffi di prezzemolo e fettine di limone.
Servite ben caldo; se volete, accompagnate con contorno di spinaci al burro.