

FILETTI DI MERLUZZO GRATINATI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di merluzzo
- 80 g di burro
- 30 cl di panna da cucina liquida
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

In una padella antiaderente, fate fondere il burro e rosolate i filetti di merluzzo per circa 5 minuti.

Lasciateli dorare e cuocere da entrambe le parti girandoli di tanto in tanto con delicatezza.

Subito dopo, salate, pepate e irrorate il tutto con il vino bianco secco.

Alzate la fiamma, fino a quando sar  evaporato, dopodich , sgocciolate il pesce e trasferitelo in una pirofila unta di burro.

Copritelo con la panna e passatelo in forno gi  caldo per circa 10 minuti a 250 .

Servitelo subito caldo.