

FILETTI DI MERLUZZO MORNAY

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di merluzzo da 100 g di ciascuno
- 25 cl di vino bianco secco
- 1 bicchiere di acqua
- 25 cl di latte bollente
- 25 cl di panna liquida
- 25 g di farina bianca
- 2 tuorli d'uovo
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 60 g di burro
- sale

Lava ed asciuga bene il pesce.

Mettilo in un tegame col vino e l'acqua; sala leggermente e lascia sobbollire per 20 minuti.

Con la farina, il latte e la metà del burro prepara una bechamel che allungherai con il liquido di cottura del pesce.

Regola la salsa di sale e lascia cuocere per 15 minuti circa, mescolando bene.

Togli la salsa dal fuoco e lasciala raffreddare completamente, quindi aggiungi i tuorli d'uovo e metà del parmigiano; mescola bene fino a rendere la salsa spumosa, aggiungendo la panna a piccole dosi.

Sistema i filetti di merluzzo (io preferisco utilizzare le sogliole perché le trovo più delicate e un po' meno 'stoppose') in una pirofila imburata, ricoprili con la salsa, cospargi con il restante formaggio ed il burro residuo a fiocchetti.

Inforna a 280 C finché la superficie non avrà assunto un bel colorino dorato.