

MERLUZZETTI ALLE ERBE IN SALSA DI CETRIOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1/2 mazzetto di erba cipollina
- 8 cucchiaini di farina
- 6 cucchiaini di latte
- 750 g di merluzzetti
- 75 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cetriolo
- 25 cl di vino bianco
- 120 g di panna acida
- sale
- pepe nero

Pulite i pesci, privateli delle interiora, lavateli sotto l'acqua corrente e fateli sgocciolare.

Tritate il prezzemolo e l'erba cipollina, poneteli in un piatto largo e mescolatevi la farina, una presa di sale e una macinata di pepe.

Versate il latte in un piatto fondo, immergetevi i pesci, quindi passateli nel miscuglio di farina ed erbe aromatiche.

Fate scaldare in una padella 50 g di burro e due cucchiaini d'olio e friggetevi i pesci, pochi alla volta, un minuto per lato a fuoco vivo, dopodichè toglieteli dal recipiente, fateli sgocciolare su un foglio di carta assorbente da cucina e metteteli in caldo.

Pelate il cetriolo, dividetelo in due nel senso della lunghezza, eliminate la parte centrale coi semi, quindi tagliate ciascuna metà a fette spesse.

Soffriggete queste ultime in una padella col resto del burro, a calore moderato per 30 secondi, poi unite il vino, sale e pepe, portate a ebollizione e fate insaporire per pochi minuti.

Infine, togliete la preparazione dal fuoco, lasciatela intiepidire e incorporatevi la panna.

Sistemate i pesci su un piatto di portata, cospargeteli con i cetrioli e il loro sughetto e servite.