

MERLUZZO AI PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trance di merluzzo (trance da 150 g)
- 4 porri
- 50 g di burro
- 1 uovo
- farina
- pangrattato
- abbondante olio d'oliva
- sale
- pepe

In un tegame fate sciogliere il burro e lasciatevi appassire la parte bianca dei porri tagliata a rondelle.

Coprite e cuocete a fuoco basso per un quarto d'ora.

Salate e pepate alla fine.

Intanto lavate e asciugate le trance di merluzzo.

Passatele nella farina, nell'uovo e nel pangrattato.

In una padella scaldate abbondante olio, adagiatevi le trance e fatele dorare per 10 minuti abbondanti, girandole ogni tanto.

Sgocciolate le trance, asciugatele su carta da cucina, salatele.

Disponete il pesce sul piatto da portata e contornatelo con i porri stufati.