

MERLUZZO AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di merluzzo
- 1 cipolla
- 1 tuorlo
- 1 pizzico di zafferano
- 1 cucchiaino di curry
- 1 mestolo di brodo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Immergete il merluzzo intero o a trance in acqua fredda salata e lessatelo per 15 minuti.

Sgocciolatelo e tenetelo al caldo.

Preparate la salsa: tagliate a fettine sottili la cipolla e fatela appassire in un tegame con un cucchiaio d'olio d'oliva, bagnatela con un mestolo di brodo, spolverizzatela con un cucchiaino di curry e un pizzico di zafferano, fate sobbollire per 2 minuti.

Sbattete il tuorlo con due cucchiari di brodo, versate nel tegame, fate addensare.

Salate, pepate.