

MERLUZZO AL FORNO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di merluzzo pulito
- 50 cl di latte
- farina
- 4 manciate di formaggio grana grattugiato
- basilico
- prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- alcuni fiocchi di burro
- 1 limone
- sale
- pepe

Lessare il merluzzo per 10 minuti in acqua bollente.

Tagliarlo a pezzi e infarinarlo.

Sistemare i pezzi in una pirofila imburrata, insaporire con pepe e 4 manciate abbondanti di grana.

Versare il latte fino a coprire il tutto e cospargere con un trito di basilico e prezzemolo, qualche fiocchetto di burro e 2 cucchiaini di olio.

Mettere in forno caldo a 190 gradi per 35'.

Sfornare, spruzzare con il succo di limone e rimettere in forno per altri 10 minuti.