
MERLUZZO AL FORNO CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trance di merluzzo
- 80 g di pancetta
- 4 pomodori
- 1 porro
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di latte
- 50 g di burro
- 1 limone
- sale
- pepe

Spruzzate le trance di pesce con il limone, salatele, avvolgetele nelle fettine di pancetta.

Tagliate a pezzetti i pomodori, a rondelle le carote e a fettine sottili il porro e la cipolla.

In una pirofila fate sciogliere il burro, insaporitevi le verdure per una decina di minuti, sempre mescolando, salate e pepate.

Adagiatevi le trance di pesce, coprite il recipiente e mettete in forno preriscaldato a 200°C per 40 minuti circa.

Nell'ultimo quarto d'ora abbassate la temperatura a 180°C e versate il latte.

Ritirate dal forno, sistemate il pesce sul piatto da portata e ricopritelo con il fondo di cottura caldo.

Servite.