

MERLUZZO AL POMPELMO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di merluzzo
- 80 g di burro
- 1/2 tazza di panna liquida
- alcune foglie di maggiorana
- farina
- 1/2 pompelmo
- sale
- pepe

Lavate e asciugate i filetti, passateli nella farina.

Mettete sul fuoco una padella con 40 g.

di burro e quando soffrigge fatevi dorare i filetti.

Quando saranno cotti, salateli, accomodateli in un piatto da portata e teneteli in caldo.

Mettete in una casseruola il rimanente burro, fatelo scaldare sul fuoco, quindi aggiungete la panna e lasciate cuocere 5 minuti.

Unite le foglioline di maggiorana, salate, pepate e per ultimo amalgamate il succo di pompelmo.

Versate così la salsa ottenuta sul pesce e servite.