

---

## MERLUZZO ALLA PROVENZALE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di merluzzo
- 30 g di burro
- 1/2 bicchiere di latte
- 2 patate
- 2 scalogni
- 1/2 limone
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- prezzemolo tritato
- 1 rametto di timo
- 1 filo di olio d'oliva
- sale
- pepe

Riempite una pentola d'acqua fredda, aggiungete mezzo bicchiere d'aceto, un rametto di timo, il sale. Immergetevi il pesce, fate sobbollire per circa 10 minuti, spegnete e lasciatelo raffreddare nel suo brodo. Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele. Sgocciate il pesce, dividetelo a trance, eliminate le lisce e poi sminuzzatelo. Condite con un filo d'olio d'oliva, il pepe, unite il latte, le patate schiacciate, gli scalogni tritati e il burro. Scaldate il composto a bagnomaria. Spruzzatelo con il succo di limone filtrato al colino, cospargetelo di prezzemolo tritato. Servite con crostoni di pane abbrustolito.