

## MERLUZZO ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di merluzzo
- 2 bicchierini di brandy
- 1 pizzico di maggiorana
- alcune foglie di basilico
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- 4 foglioline di menta
- 1 rametto di rosmarino
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Marinare il merluzzo scongelato in 4 cucchiaini di olio, succo di limone, sale e pepe.

Tritare finemente tutte le erbe con l'aglio.

Dopo 20' scolare i filetti, sistemarli in una pirofila unta di olio e cospargerli con fiocchi di burro.

Bagnare con il brandy e cuocere in forno caldo a 200 gradi per 5 minuti.

Versare sul pesce poco olio caldo e il trito di erbe.