

---

# MERLUZZO CON BURRO E FARINA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 cipolla grande sminuzzata
- 500 g di merluzzo affumicato
- 1 tazza e 1/2 di latte
- 1/2 cucchiaino di pepe nero macinato
- 1 cucchiaino di senape in polvere
- 20 g di burro
- 2 cucchiai di farina
- 1 cipollotto sminuzzato

Mettete la cipolla in una pentola grande.

Tagliate il pesce in listarelle lunghe 2 cm e disponetelo sopra le cipolle.

Amalgamate il latte, il pepe e la senape e portate lentamente ad ebollizione.

Abbassate la fiamma e lasciate cuocere, coperto, per 5 minuti.

Togliete il coperchio e cuocete per altri 5 minuti.

Distribuite il pesce sul piatto da portata e tenetelo in caldo.

Mescolando a fuoco basso lasciate cuocere il fondo di cottura per altri 5 minuti.

Unite la farina e il burro, quindi versate il composto nella pentola insieme al cipollotto.

Mescolate finché il composto non bolle e diventa denso.

Versate sul pesce e servite.