

SCORFANO AL TIMO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 scorfani,
- 100 g di burro,
- 100 g di acciughe,
- 1 limone,
- timo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Eviscerate i pesci e farciteli con il timo tritato, sale e pepe.

Cospargete una parte di questo trito anche sul fondo di una pirofila.

Sistemateli i pesci, salateli e pepateli, conditeli con olio emulsionato con il succo di un limone.

Cuocete in forno a 180°C per 20-30 minuti, bagnandoli spesso con il loro sugo.

In una ciotola impastate il burro ammorbidito con le acciughe dissalate, diliscate e passate al setaccio.

Servitelo con i pesci.