

SGOMBRI ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sgombri,
- 20 cl di panna,
- 3 cucchiaini di senape,
- 1 limone,
- prezzemolo tritato,
- burro,
- sale.

Pulite gli sgombri, lavateli, asciugateli, disponeteli in una pirofila in modo che ognuno abbia il suo spazio. In una ciotola lavorate la panna con la senape, aggiungete il succo del limone passato al colino e un po' di prezzemolo tritato.

Salate appena i pesci perché la senape ha già un sapore forte.

Versate il composto di panna sugli sgombri, distribuite qualche fiocchetto di burro freschissimo.

Ponete la pirofila in forno preriscaldato e cuocete a calore moderato per circa mezz'ora.

Con il calore la salsa diventerà un po' più spessa e la superficie avrà un aspetto gratinato.

Servite nello stesso recipiente.