

Merluzzo in stile vicentino

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 12 Giugno 2012 14:18 -

Merluzzo in stile vicentino

Anche i tranci di merluzzo surgelato possono diventare un piatto gustoso cucinandoli in modo simile al baccalà alla vicentina.



Dosi per quattro persone: 600 gr di merluzzo surgelato, 300 gr di cipolle, 6 filetti di acciughe sottolio, sale, pepe, olio, farina, latte q.b..

In una padella soffriggere le cipolle. Quando iniziano ad appassire aggiungere le acciughe. Al termine versare un cucchiaino di farina, un po' di latte e lasciar addensare mescolando per non ottenere grumi. In una pirofila disporre i tranci di merluzzo ancora surgelati, salarli e quindi versarvi sopra il composto. Aggiungere del latte per mantenere morbido il tutto. Infornare a 200° e cuocere per 20/30 minuti. Buono sia caldo che freddo accompagnato da una fetta di polenta.