

## FILETTI DI MERLUZZO AL TARTUFO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- sale
- 1 limone
- burro (70gr)
- brodo vegetale (0.50ml)
- vino bianco secco (0.50ml)
- pepe nero
- 2 acciughe sottolio
- maizena (100 cucchiaini)
- tartufo nero (1gr)
- Filetti di Merluzzo Findus (1gr)

### Come si prepara

Passare i filetti, anche senza scongelarli, nella maizena.

Spumeggiare il burro con tre cucchiaini di olio extra vergine di oliva.

Dorare nell'olio e burro i filetti, pepare e salare.

Disporre i filetti di merluzzo in una teglia in un solo strato senza sovrapporli e irrorare con il fondo di cottura.

Stemperare nel vino bianco un cucchiaino di maizena per ottenere una crema fluida.

Aggiungere a filo un po' di brodo vegetale.

Versare la crema sui filetti, che ne dovranno essere coperti.

Infernare in forno preriscaldato a 200 gradi per 10 minuti.

Servire caldi. Spolverizzati con il tartufo.

**Difficoltà: 2**



## Tabella nutrizionale

Valore energetico	188 kcal 787 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

pesce, bambini, surgelati, new, feste, occasioni, mediterraneo