

Il merluzzo e la sua salsa "Mamie P.O."

Ingredienti

Per 6 persone

1,2 kg de filet de cabillaud
1 cube de bouillon de légumes

3 jaunes d'œufs
1 citron
250 g de beurre ramolli
1 cuillère à soupe de vinaigre
(facultatif)
1 cuillère à soupe d'eau
Sel, poivre

Preparazione

Pescare

Cuocere il pesce nel cortile: far bollire l'acqua, aggiungere il cubo del brodo, quindi cuocere il pesce con piccoli brodi per 10 minuti.

La salsa

In una doppia caldaia, mescolare i tuorli, l'aceto, l'acqua, il sale e il pepe.

Aggiungi il burro tagliato a pezzi a poco a poco mescolando (i tuorli non dovrebbero cuocere)

Aggiungi il succo di limone.

La salsa deve addensarsi, senza fare grumi. Puoi fermare il fuoco prima che si addensa e lasciati in attesa mescolando regolarmente.

Assaggia e rettifica il condimento.

Accompagnamento

Riso