

# *Merluzzo e il suo “Mamie P.O.” Salsa*

## *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*

### *Il pesce*

Cuocere il pesce nel brodo: far bollire l'acqua, aggiungere il dado, quindi cuocere il pesce a fuoco lento per 10 minuti.

### *La salsa*

A bagnomaria mescolare i tuorli, l'aceto, l'acqua, il sale e il pepe.

Aggiungere poco alla volta il burro tagliato a pezzetti mescolando (i tuorli non devono cuocere)

Aggiungere il succo di limone.

La salsa dovrà addensarsi senza formare grumi. Puoi fermare il fuoco prima che si addensi e lasciare aspettare, mescolando regolarmente.

Assaggia e aggiusta il condimento.

## *Accompagnamento*

Riso