



## ***Filetti di merluzzo alla panna***



### **Ingredienti per 4 persone**

400 g	Filetti di merluzzo
200 ml	Panna
n° 1	Cucchiaino di prezzemolo tritato
n° 1	Bicchiere di vino bianco secco
q.b.	Burro
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

### **Preparazione**

1. Mettere in una pirofila i filetti di merluzzo cosparsi di fiocchetti di burro, del prezzemolo tritato e del vino bianco, salare e pepare.
2. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 15-20 minuti (varia da forno a forno).
3. Versare la panna, facendo amalgamare la salsina.
4. Servire ben caldi con patate bollite.