



MERLUZZO CON SCHIACCIATA DI PATATE E SALSINA AL GORGONZOLA

Dosi per 4 persone:



4 Merluzzi freschi Fish Box
6 patate grandi

200 gr di gorgonzola*

2 bicchieri di latte

1 bicchiere di vino bianco

Olio extravergine di oliva

Sale Pepe



* Il gorgonzola può essere dolce o piccante a piacere



Lessare le patate in abbondante acqua salata



In un tegamino mettere il latte ed il gorgonzola. Far fondere a bagnomaria e lasciare riposare



In una padella antiaderente preriscaldata mettere l'olio e i filetti di merluzzo poggiandoli inizialmente dalla parte della pelle



Una volta rosolati a fuoco vivace salarli e girarli dall'altro lato per ripetere l'operazione



Bagnare tutto con del vino bianco (preferibilmente secco) e terminare la cottura



Preparare la schiacciata di patate su ogni singolo piatto di portata utilizzando lo schiacciapatate direttamente su questo

Poggiarvi sopra delicatamente i filetti di merluzzo

Decorare con la salsa al gorgonzola colata con il cucchiaino

Spolverare il tutto con una macinata di pepe e servire