



## **MERLUZZO ALLE ERBE**

Ingredienti per 4 persone

8 filetti di merluzzo  
2 bicchierini di brandy  
1 pizzico di maggiorana  
1 ciuffo di prezzemolo  
1 spicchio di aglio  
1 limone  
4 foglioline di menta  
1 rametto di rosmarino  
olio d'oliva  
burro  
foglie di basilico  
sale  
pepe

### Procedimento

Scongela il merluzzo e marinare in 4 cucchiaini di olio, succo di limone, sale e pepe. Scolare i filetti dopo circa 20', sistemarli in una pirofila unta di olio e cospargerli con fiocchi di burro. Bagnare con il brandy e cuocere in forno caldo a 200 gradi per 5 minuti. Tritare le erbe finemente con l'aglio. Versare sul pesce poco olio caldo e il trito di erbe.