

SECONDI PIATTI

Cernia al Bresse Bleu

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

6 trance di cernia di 200 g l'una
1 piccolo Bresse blue (formaggio)
100 g di burro
1 lt di vellutata di pesce
3 tuorli d'uovo
farina.

PREPARAZIONE

1 Preparete per la cottura le trance di cernia, salatele leggermente, infarinatete e cuocetele alla mugnaia. Mettetele da parte e tenetele in caldo. Con una spatola, accanto ai fornelli, lavorate insieme il Bresse Blue e il burro. Incorporate alla vellutatata i tuorli d'uovo e la pasta di burro e Bresse Blue.

Distribuite questa salsa sulle trance di pesce accomodate in un piatto da gratin e glassate per qualche minuto in forno caldo.