# Il merluzzo e la sua salsa "Mamie P.O."

## Ingredienti

Per 6 persone

|  |  |
| --- | --- |
| 1,2 kg de filet de cabillaud1 cube de bouillon de légumes | 3 jaunes d'œufs1 citron250 g de beurre ramolli1 cuillère à soupe de vinaigre (facultatif)1 cuillère à soupe d'eauSel, poivre |

## Preparazione

### Pescare

Cuocere il pesce nel cortile: far bollire l'acqua, aggiungere il cubo del brodo, quindi cuocere il pesce con piccoli brodi per 10 minuti.

### La salsa

In una doppia caldaia, mescolare i tuorli, l'aceto, l'acqua, il sale e il pepe.

Aggiungi il burro tagliato a pezzi a poco a poco mescolando (i tuorli non dovrebbero cuocere)

Aggiungi il succo di limone.

La salsa deve addensarsi, senza fare grumi. Puoi fermare il fuoco prima che si addensa e lasciati in attesa mescolando regolarmente.

Assaggia e rettifica il condimento.

## Accompagnamento

Riso