

CONTORNI

Pesce e patate

Origine: Islanda

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Patate a cubettoni lessate	500 g
Cipolla	1
Pesce halibut tagliato a cubetti	600 g
Aglione tritato	1 spicchio
Burro	60 g
Farina	2 cucchiaini
Latte	50 cl
Sale	
Pepe bianco	

PER SERVIRE

Pane di segale (o pane integrale)	alcune fette
Burro	

■ Preparazione

- 1 Tagliare la cipolla a strisciole sottilissime e soffriggerla nel burro a fuoco basso in una padella capiente: le cipolle devono rimanere chiare.
- 2 Aggiungere la farina e, poco alla volta il latte, continuando a mescolare fino a quando non si forma una salsina densa e cremosa.
- 3 Togliere la padella dal fuoco ed aggiungere i cubetti di pesce e le patate precedentemente lessate. Mescolare delicatamente ed insaporire con sale e pepe.
- 4 Rimettere sul fuoco moderato, cuocere per circa 5 minuti ed aggiungere l'aglio tritato. Servire caldo insieme a fette di pane di segale o integrale abbrustolito ed imburato.