

SECONDI DI PESCE

Tortino cremoso di merluzzo

Origine: Irlanda

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Piselli	100 g
Merluzzo lessato	500 g
Maizena (amido di mais)	25 g
Latte	28 cl
Brodo di pesce	28 cl
Pomodori	4
Patate lessate	4
Formaggio	75 g
Burro	

Preparazione

- 1 Il brodo di pesce non è altro che l'acqua in cui è stato lessato il merluzzo. Io ho aggiunto del sedano, della cipolla e un po' di carota, anche se non esplicitamente menzionate dalla ricetta, tanto per dare un po' di sapore.
- 2 Cuocere i piselli in acqua salata per 5 minuti. Sfaldare il pesce e porne la metà in una casseruola da forno.
- 3 Stemperare la maizena con un po' di latte e metterla da parte, mentre si metterà il latte rimasto e il brodo di pesce in una pentola.
- 4 Quando latte e brodo saranno arrivati ad ebollizione aggiungere la maizena, mescolando continuamente. Posare nella casseruola strati successivi di pesce e verdure e 'condimento' (burro).
- 5 Alla fine versare la salsa nella casseruola e aggiungere il formaggio grattugiato. Mettere il tutto in forno a 180 gradi per 25 minuti.