

## SECONDI DI PESCE

# Merluzzo gustoso

Tradizione: Lazio

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Merluzzo ammollato   | 600 g     |
| Patate               | 500 g     |
| Prezzemolo           | 1 ciuffo  |
| Aglio                | 2 spicchi |
| Burro (o margarina)  | 80 g      |
| Farina               | 30 g      |
| Latte                | 1 dito    |
| Sale                 |           |
| Pepe appena macinato |           |

## Preparazione

- 1 Fate lessare in acqua bollente le patate per 30 minuti circa, quindi sgocciolatele, pelatele e tagliatele a fettine sottili. Sfaldare il merluzzo e tritare finemente il prezzemolo e l'aglio.
- 2 In una pirofila da forno unta disponete degli strati di patate affettate e di merluzzo alternandoli e condendo ogni strato con un poco di trito, sale, pepe appena macinato e fiocchetti di burro.
- 3 Passate tutto in forno per 20 minuti circa. Nel frattempo preparate la besciamella: in un pentolino sciogliete 30 g di burro, unite la farina, un pizzico di sale; diluite tutto con il latte e portate a ebollizione senza mai smettere di girare.
- 4 Versate la salsa besciamella sopra il merluzzo e rimettete in forno per altri 15 minuti circa o finchè si sarà formata sulla superficie della preparazione una crosticina dorata.