

SECONDI DI PESCE

Firman haddle

Origine: Regno Unito, Regno Unito (Scozia)

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Cipolla grande sminuzzata	1
Merluzzo affumicato	500 g
Latte	1 1/2 tazza
Pepe nero macinato	1/2 cucchiaino
Senape in polvere	1 cucchiaino
Burro	20 g
Farina	2 cucchiai
Cipollotto sminuzzato	1

Preparazione

- 1 Mettete la cipolla in una pentola grande. Tagliate il pesce in listarelle lunghe 2 cm e disponetelo sopra le cipolle. Amalgamate il latte, il pepe e la senape e portate lentamente ad ebollizione.
- 2 Abbassate la fiamma e lasciate cuocere, coperto, per 5 minuti. Togliete il coperchio e cuocete per altri 5 minuti. Distribuite il pesce sul piatto da portata e tenetelo in caldo.
- 3 Mescolando a fuoco basso lasciate cuocere il fondo di cottura per altri 5 minuti. Unite la farina e il burro, quindi versate il composto nella pentola insieme al cipollotto.
- 4 Mescolate finché il composto non bolle e diventa denso. Versate sul pesce e servite.