

SECONDI PIATTI

Merluzzo salato con purea di patate

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

500gr di merluzzo salato (senza pelle e senza spine)
125gr di cheddar (formaggio)
1.5kg di patate
1 cipolla media tritata finemente
2 cucchiaini di prezzemolo tritato finemente
3 cucchiaini di burro
2 uova
2 tazze di latte freddo
un pizzico di pepe nero macinato
1 cucchiaino di olio d'oliva
1 cucchiaino di aglio schiacciato
parmigiano grattugiato da cospargere alla fine
molliche di pane da cospargere alla fine
sale a piacere (moderatamente dal momento che il merluzzo è già salato).

PREPARAZIONE

1 Mettere il merluzzo salato in acqua fredda e lasciarlo immerso per 30 minuti. Buttare l'acqua, lavare il merluzzo e immergerlo nuovamente. Ripetere per 2 o 3 volte fino a che il sale sia completamente lavato via. Scolare il merluzzo e tagliarlo in porzioni grandi per poterlo bollire in una casseruola. Sbucciare le patate. Bollirle in acqua finché siano molto tenere e quindi facili da schiacciare. Rimuoverle dalla casseruola e scolarle. Aggiungere 2 cucchiaini di burro e schiacciare le patate. Aggiungere 2 uova e 1 ½ tazza di latte. Schiacciare e miscelare bene il tutto finché si ottenga un preparato soffice. Aggiungere un pizzico di pepe nero macinato e metà del cheddar grattugiato. Bollire il merluzzo salato finché sia molto tenero ma non soffice. Usare uno spiedo per testarne la consistenza. Rimuovere dalla casseruola e scolarlo. Sminuzzare il merluzzo salato con una forchetta in piccolissimi pezzi. Rimuovere le spine del pesce se ce ne fossero. Aggiungere 1 cucchiaino di burro in una casseruola con 1 cucchiaino di olio d'oliva. Scaldare la casseruola a fuoco medio. Friggere le cipolle finemente tritate finché diventano trasparenti con 1 cucchiaino di aglio schiacciato accuratamente. Aggiungere il merluzzo salato sminuzzato e ridurre il fuoco. Friggere fino a che il merluzzo salato inizia a cuocere. Aggiungere il cheddar rimanente e il prezzemolo finemente tritato. Miscelare bene e cuocere insieme per altri 2 minuti fino a che i pezzettini di merluzzo salato siano ben amalgamati con le cipolle ed il formaggio. Aggiungere le patate schiacciate al preparato nella casseruola e miscelare bene. Aggiungere ½ tazza di latte. Far cuocere mescolando il preparato fino ad ottenere una consistenza molto cremosa. Miscelare bene. Assaggiare per verificare il sapore. Aggiungere più sale se necessario. Scaldare il forno a 250°C. Imburrare una teglia. Trasferire il preparato di patate e merluzzo nella teglia. Distribuire uniformemente e cospargere con molliche di pane e parmigiano. Mettere la teglia in forno (posizione intermedia). Quando il preparato inizia a cuocersi, ridurre il calore a 200°C. Cuocere fino a doratura della superficie. Servire con pane caldo francese e insalata verde.