

SECONDI PIATTI

Pesce affumicato | Finnnan Haddy

LUOGO: Europa / Regno Unito

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



INGREDIENTI

- 700g di filetti di pesce spellato e affumicato
- 700ml di acqua
- 1 foglia di alloro
- 100g di formaggio cheddar
- formaggio Parmigiano
- 1 bicchiere di vino bianco

PREPARAZIONE

- 1 Immergete il pesce in acqua e una foglia di alloro. Fatelo raffreddare e sminuzzatelo. Ora fate un roux con burro e farina. Aggiungete 470ml di brodo per formare una salsa morbida. Aggiungete il pesce sminuzzato e il vino bianco. Mettete questo composto in ciotoline e cospargete con formaggio Parmigiano e tostate sotto la griglia.