

TORTA DELICATA DI MERLUZZO AGLI CHAMPIGNON

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di pasta brisée,
- 1 kg di funghi champignon,
- burro,
- 100 g di formaggio groviera,
- 6 filetti di merluzzo,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di panna,
- 2 chiodi di garofano,
- 1 cipolla grande,
- 50 cl di vino bianco secco,
- besciamella,
- alcune foglie di prezzemolo,
- maggiorana,
- timo,
- sale,
- pepe,
- legumi secchi.

Versate in una casseruola mezzo litro d'acqua, aggiungete il vino e la cipolla tagliata a metà aromatizzata con i chiodi di garofano.

Portate a bollore, immergetevi i filetti di pesce e cuocete a fuoco basso per circa 20 minuti.

Sgocciolateli.

Lasciate il brodo sul fuoco per farlo ridurre un po'.

Pepate e profumate il pesce con alcune foglioline di prezzemolo, maggiorana e timo.

Pulite i funghi.

Tagliateli a lamelle e insaporiteli in una padella con un po' di burro, dopo circa 10 minuti spegnete e mettete da parte.

In un'altra casseruola preparate la besciamella usando metà latte e metà brodo di pesce.

Quando è pronta incorporatevi i funghi e la groviera grattugiata.

Salate e pepate.

Aggiungete la panna e le uova.

Stendete la pasta brisée a disco, adagiatela in una tortiera imburrata, punzecchiatela, foderatela con carta da forno, riempitela di legumi secchi e cuocete un quarto d'ora a 160°C.

Ritirate, eliminate carta e legumi.

Spezzettate i filetti di pesce, distribuiteli sulla pasta.

Copriteli con la besciamella, rimettete in forno a 180°C per 40 minuti.

Servitela tiepida.