

ZUPPA FINLANDESE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di merluzzo,
- 40 g di burro,
- 2 uova,
- 1 manciata di prezzemolo,
- 40 g di pangrattato,
- sale,
- pepe,
- 3 carote,
- 1 porro,
- 1/2 sedano.

Lessare 300 g di merluzzo e frullarlo con 20 g di burro, 2 uova, 1 manciata di prezzemolo, 40 g di pangrattato, sale e pepe.

Tritare e rosolare in 20 g di burro 3 carote, 1 porro e 1/2 sedano, bagnare con il brodo di cottura del pesce, portare a cottura gli ortaggi e aggiustare di sale.

In questo brodo bollente versare il composto di merluzzo usando un piccolo cucchiaino.

Far cuocere per 10 minuti e servire.