

PESCE E PATATE 2

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di patate a cubettoni lessate
- 1 cipolla
- 600 g di filetti di nasello tagliati a cubetti
- 1 spicchio di aglio tritato
- 60 g di burro
- 2 cucchiaini di farina
- 50 cl di latte
- sale
- pepe bianco

Per servire:

- alcune fette pane di segale (o pane integrale)
- burro

Tagliare la cipolla a striscioline sottilissime e soffriggerla nel burro a fuoco basso in una padella capiente: le cipolle devono rimanere chiare.

Aggiungere la farina e, poco alla volta il latte, continuando a mescolare fino a quando non si forma una salsina densa e cremosa.

Togliere la padella dal fuoco ed aggiungere i cubetti di pesce e le patate precedentemente lessate.

Mescolare delicatamente ed insaporire con sale e pepe.

Rimettere sul fuoco moderato, cuocere per circa 5 minuti ed aggiungere l'aglio tritato.

Servire caldo insieme a fette di pane di segale o integrale abbrustolito ed imburrate.