

PIROZSKI AL PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- pasta sfoglia,
- 500 g di pesce a tranci (merluzzo, dentice),
- 1 cipolla affettata,
- 20 g di burro,
- 1 uovo sodo a quadratini,
- 1 tuorlo d'uovo sbattuto,
- sedano,
- carota,
- alloro,
- sale,
- pepe.

Bollire il pesce per 10 minuti in acqua salata con la carota, l'alloro e il sedano.

Pulirlo e passarlo al tritatutto.

Soffriggere nel burro la cipolla, unire il pesce, il sale, il pepe e l'uovo sodo.

Stendere la pasta e ricavarne dei dischi in numero pari.

Su metà di questi disporre il pesce e ricoprire con gli altri dischi.

Cuocere in forno sulla placca imburata a 220' per circa 25 minuti.