

Polpette di pesce

Ingredienti

Mezzo filetto di Alibut

1 patata lessa

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio q.b.

Succo di limone q.b.

Procedimento

Lessare il pesce in una pentola. In un'altra pentola lessare la patata.

Sgocciolare il pesce e sminuzzarlo. Aggiungere poi la patata lessa schiacciata e mescolare bene.

Insaporire con olio, pepe, sale e succo di limone q.b.

Formare delle palline.

Disporre le polpette nella teglia e mettere in forno a 170° fino a che non diventano dorate.

Buon appetito!!



Pasticcio di Carne

Ingredienti

1 litro e mezzo di latte
2 chili e mezzo di macinato
1 etto di farina
1 etto di burro
Sale q.b.
Grana q.b.
Sfoglie q.b.

Procedimento

Procedimento per *carne macinata*: fare il soffritto, aggiungere la carne e insaporirla con sale, pepe, origano. Aggiungere poi la salsa di pomodoro. Lasciare per 2/3 ore in pentola (consiglio delle cuoche: più lasciate cucinare la carne, più sarà buona!)

Procedimento per la *besciamella*: Sciogliere il burro, aggiungere la farina. Lasciare cuocere la farina finché non diventa cremosa. Aggiungere poi il latte e aggiustare con il sale. Far addensare la crema e portare poi il composto ad ebollizione.

Cominciare a comporre le teglie:

- Uno strato di sfoglia;
- Uno strato di besciamella;
- Uno strato di carne macinata;
- Una spolverata di grana... e si riparte!

Buon appetito!!

