



Fish Pie

Ingredienti

- 300gr di salmone
- 300gr di haddock affumicato
- una decina di gamberi sgusciati
- 2 carote
- 400gr di patate
- 1 limone
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- una noce di burro
- 1 bustina di zafferano
- latte
- sale, pepe

Cuocete le patate in acqua non salata lavoratele fino ad ottenere un puree. Aggiungete un po' di latte, una noce di burro e a piacere una bustina di zafferano, sale e pepe. Mettete da parte. In una terrina riunite il pesce tagliato a pezzi, i gamberi sgusciati e condite con succo di limone, un filo d'olio, sale e pepe. Adagiate il pesce tagliato a pezzi sul fondo della teglia con il succo di limone stesso, poi formate uno strato di carote ed infine coprite con il puree di patate. Spolverizzate con formaggio grattugiato ed infornate a 220 C per 30 minuti o finché non si sarà dorato in superficie. Servite ben caldo.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>