

TORTA DI FRUTTI DI MARE

Ingredienti:

- Pasta frolla o sfoglia,
- 300g. di frutti di mare di varie qualità,
- 250g. di pesce lesso,
- besciamella,
- un uovo,
- parmigiano,
- pangrattato,
- burro.

Preparate prima di tutto la pasta per la torta.

A parte avrete intanto preparato dei frutti di mare (non devono mancare le code di scampi e le ostriche) e del pesce lesso. Quando la crosta della torta sarà cotta a metà, stenderete sul fondo prima uno strato di besciamella molto soda, legata con un uovo e formaggio, poi il pesce e i frutti di mare e infine ancora uno strato di besciamella.

Cospargete di pangrattato e burro e fate dorare in forno caldissimo.

Questa torta potrete anche presentarla fredda, ma allora, invece della besciamella, userete della maionese molto densa e piccante.