

460. PESCE COL PANGRATTATO

Questo piatto, che può servire anche di tramesso, si fa specialmente quando rimane del pesce lessato di qualità fine. Tagliatelo a pezzetti, nettatelo bene dalle spine e dalle lisce, poi ponetelo nella balsamella n. 137 e dategli sapore con sale quanto basta, parmigiano grattato e tartufi tagliati fini. Mancandovi questi ultimi, servitevi di un pizzico di funghi secchi rammolliti. Poi prendete un vassoio che regga al fuoco, ungetelo con burro e spolverizzatelo di pangrattato; versateci il composto e copritelo con un sottile strato pure di pangrattato. Per ultimo mettete sul mezzo del colmo un pezzetto di burro, rosolatelo al forno da campagna e servitelo caldo.