

SFORMATO DI MERLUZZO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di filetti di merluzzo,
- 200 g di filetti di platessa,
- 50 g di misto per soffritto,
- 70 g di formaggio emmenthal grattugiato,
- 3 uova,
- noce moscata,
- 1/2 limone (succo),
- 4 cucchiaini di brandy,
- 400 g di besciamella,
- burro,
- pangrattato,
- sale.

Bollire per 5' il misto per soffritto in 100 cl di acqua salata, unire i filetti di pesce e cuocere per 4'.

Scolarli e frullarli con il brandy e il limone.

Aggiungere il composto alla besciamella, unire il formaggio, noce moscata e le uova, uno alla volta.

Versare in uno stampo imburrato e cosparso di pangrattato e cuocere in forno caldo per 45'.