

Pasticcio di pesce veloce

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 24 Giugno 2011 12:46 - Ultimo aggiornamento Domenica 17 Luglio 2011 12:34

Un pasticcio di pesce per chi ha poco tempo

Per fare un buon pasticcio di pesce bisogna andare al mercato, trovare del buon pesce fresco che va pulito, tagliato e cucinato. Purtroppo non sempre abbiamo a disposizione tutto il tempo necessario alla preparazione ed ecco che allora possiamo sfruttare dei prodotti surgelati di buona qualità che, se ben cucinati, non fanno rimpiangere troppo il prodotto fresco.



Dosi per quattro persone: 500 gr di pasta all'uovo fresca, una confezione di preparato di pesce misto surgelato, 750 ml di besciamella, uno spicchio d'aglio, olio q.b., sale q.b., mezzo bicchiere di vino bianco secco, passata di pomodoro, prezzemolo.

In una padella far soffriggere olio, aglio e quindi aggiungere il preparato e salarlo. Dopo qualche minuto aggiungere il vino e lasciare evaporare. Aggiungere il prezzemolo e la passata. Nel frattempo prepariamo la besciamella con latte, farina e burro. Cuociamo la pasta e teniamola un po' al dente. Versiamola in una pirofila e aggiungiamo il preparato e la besciamella. Mescoliamo bene e poniamo in forno a 200° per 15 minuti circa. Servire caldo.