



Torta salata con baccalà,
patate e piselli

Ingredienti

- 1 kg di Patate
- 400 g di Piselli
- 400 g di Baccalà
- 150 g di Gamberetti
- 80 g di Fontina
- 40 g di Burro
- 1 Limone
- 1 spicchio di Aglio
- 1 bicchiere di Latte
- Timo q.b.
- Sale q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 Pasta Sfoglia Delicata

Preparazione

1. Sbuccia le patate, tagliale a tocchetti di uguali dimensioni e lessale in acqua bollente salata finché tenere. Scolale e schiacciale in una ciotola capiente con uno schiacciapatate, aggiungi il burro, la fontina grattugiata e la scorza di limone. Mescola bene e infine aggiusta di sale. Scongela i piselli sotto acqua corrente e frullali con un frullatore fino ad ottenere una crema, uniscili al pure di patate mescolandoli grossolanamente in modo che le due verdure non risultino del tutto amalgamate. In una padella rosola con aglio e olio i filetti di baccalà tagliati a pezzetti, unisci il timo fresco e copri a filo con il latte, lascia cuocere finché il latte si asciuga e il pesce non inizia a sfarsi. Togli dal fuoco e unisci anche i gamberetti. In una teglia foderata con carta forno stendi la pasta sfoglia e distribuisci omogeneamente sulla base il pesce, poi versa il purè di patate e piselli compattando bene. Aiutandoti con un forchetta crea dei ricci sulla superficie così che in cottura doreranno creando uno splendido effetto.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 70

👤 8 8 persone