

# Pesce Halibut e Patate



Ingredienti (per 6 persone)

500 gr di patate

1 cipolla

600 gr di pesce halibut tagliato a cubetti

1 spicchio di aglio

60 gr di burro

2 cucchiai di farina

50 cl di latte

sale

pepe bianco

Preparazione

1. Tagliare la cipolla a striscioline sottili e soffriggerla nel burro a fuoco basso in una padella capiente.
2. Fare attenzione a che le cipolle rimangano chiare.
3. Aggiungere la farina e, poco alla volta il latte, continuando a mescolare fino a quando non si forma una salsina densa e cremosa.
4. Togliere la padella dal fuoco ed aggiungere i cubetti di pesce halibut e le patate precedentemente tagliate a cubetti e lessate.

5. Mescolare delicatamente ed insaporire con sale e pepe.
6. Rimettere sul fuoco moderato, cuocere per circa 5 minuti ed aggiungere l'aglio tritato.
7. Servire con fette di pane integrale o di segale abbrustolito ed imburrito.