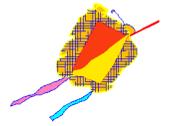




## LE RICETTE



# SFORMATO DI PESCE

### Ingredienti:

- 400 gr di sogliole surgelate (halibut)
- 100 gr di formaggio grana
- 4 patate
- 2 carote
- Un po' di limone spremuto
- Un po' di sedano o prezzemolo



### Procedimento:

Mettere a cuocere il pesce con odori. Fare lessare a parte le patate e le carote con la buccia quindi pelarle e passarle; aggiungere un po' di prezzemolo finemente tritato, il pesce sminuzzato e un po' di limone spremuto.

Mescolare l'impasto, aggiungervi un po' di pane grattugiato e il grana.

Formare con il composto un pesce e adagiarlo in una teglia imburata.

Cuocere in forno caldo.