

SECONDI PIATTI

Agliata di pesce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PESCE

2 kg di razza o polpi o sarrani o gattucci

300 g di pomodori secchi

1 l di passata di pomodoro

olio

aglio

sale

peperoncino rosso e aceto.

PREPARAZIONE

1 Mettete a friggere il pesce.

A parte preparate il sugo: sciacquate i pomodori secchi, tagliateli a pezzetti e metteteli a cucinare insieme ai pomodori passati e all'aglio tritato.

Aggiungete a metà cottura l'aceto e il peperoncino, lasciate cucinare per circa 1/4 d'ora a fuoco lento. Lasciate raffreddare e versate sul pesce già fritto.