

SECONDI PIATTI

## Balik Corbasi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Turchia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

- 1 pesce serra di circa un kg
- 2 uova
- 2 peperoni verdi
- 700 g di pomodoro
- 1 cipolla
- olio extravergine di oliva.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pesce a tranci, salatelo e mettetelo a bollire in acqua e olio per circa 15 minuti.



2 Mentre bolle in pescera, preparate un soffritto con cipolla, pomodoro e peperoni.



- 3 Fate ammorbidire le verdure, poi unite il pesce con un po' di acqua di cottura, aggiustate di sale e fate restringere il sugo.



- 4 Sbattete le uova senza forzare per non incorporare troppa aria, unite un mestolino del brodo di cottura del pesce e aggiustate di sale.

Togliete il pesce dalla pentola e unite il composto di uova e brodo a filo e poco per volta in modo che non rapprenda, deve risultare una specie di cremina.



- 5 Dopo aver incorporato l'uovo, passate tutto il sugo al passaverdura, disponete il pesce sul piatto da portata e servitelo nappato di abbondante salsa.



