

SECONDI PIATTI

Cotolette di pesce in salsa

LUOGO: *Asia / Bangladesh*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 12 cotolette di pesce
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio (tritato finemente)
- 1 cipolla (tritata finemente)
- 1 ½ tazza di passato di pomodoro
- ½ cucchiaino di zucchero extra fine
- 12 fettine di formaggio
- olio per frittura
- sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE

1 Scaldare l'olio in una casseruola e cuocere l'aglio e la cipolla fino a che la cipolla sia trasparente.

Aggiungere la passata di pomodoro, lo zucchero, il sale ed il pepe. Portare la salsa a bollitura e mescolare per 5 minuti dopo di che far riposare.

Scaldare l'olio in una casseruola e friggere le cotolette di pesce finché siano croccanti e

dorate su entrambi i lati.

Mettere le cotolette in un contenitore da forno e distribuirci sopra le fettine di formaggio e far grigliare finché il formaggio si sia sciolto.

Versarci sopra la salsa e servire caldo.