

SECONDI PIATTI

Luccio alla Bolsenese

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

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



INGREDIENTI

- 1 luccio di circa 1 chilo
- 1 spicchio d'aglio
- 6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 bicchiere di vino di Montefiascone Est Est Est
- 20 capperi
- 300 g di passata di pomodoro
- 1 peperoncino rosso.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite il pesce eliminando testa e coda. Tagliatelo a pezzi e fatelo rosolare in un largo tegame con l'olio, l'aglio, il peperoncino e poco sale.
Bagnate con il vino e fate evaporare.
Unite il pomodoro, i capperi e portate lentamente a cottura, aggiungendo, se serve, dell'acqua calda.
In chiusura, cospargete di prezzemolo tritato finemente.