

SECONDI PIATTI

Pescado relleno

LUOGO: Nord America / Messico

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



INGREDIENTI

- 1 branzino di circa 2 kg
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di succo di lime (o limone)
- 1 cipolla tritata
- 1 peperone verde privato dei semi e tritato
- 2 cucchiaini di burro
- 2 pomodori pelati e tritati
- 200 g di polpa di granchio spezzettata
- ½ bicchiere di vino bianco
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il pesce nel senso della lunghezza, diliscarlo. Tagliare a metà gli spicchi d'aglio e strofinarli sul pesce. Bagnare col succo di lime, spolverizzare con sale e pepe. Porre una metà del pesce in una teglia imburata mettendo la parte con la pelle a contatto con il fondo del recipiente.

In una casseruola far appassire la cipolla e il peperone nel burro, unire i pomodori e aggiustare di sale; stufare per circa 5-8 minuti o finché la salsa si sarà addensata. Incorporarvi quindi la polpa di granchio e il vino e cuocere ancora qualche minuto. Coprire la metà del pesce con il composto di granchio, coprire quindi con l'altra metà del pesce mettendo la parte con la pelle rivolta verso l'alto. Coprire con un foglio di alluminio e cuocere in forno a 180° per 45-50 minuti o finché la carne del branzino sarà molto tenera. Servire subito.