

SECONDI PIATTI

Pesce all'acqua pazza

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g pesci
aglio
prezzemolo
olio
pomodorini
1 l d'acqua

PREPARAZIONE



- 2 Preparete un trito di aglio e prezzemolo, fatelo soffriggere con dell'olio e aggiungetevi i pomodorini a pezzetti.



- 3 Dopo che i pomodori saranno un po' cotti, aggiungetevi 1 litro d'acqua e lasciate cuocere questo sughetto per 15 minuti.



4 Successivamente prendete i pesci precedentemente puliti e metteteli nel tegame.





5 Trascorsi 10/15 minuti i pesci saranno pronti.



