

SECONDI PIATTI

Pesce gatto in umido

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

1 pesce gatto
farina
olio per frittura
cipolla
sedano
aglio
prezzemolo
carota
vino bianco
passata di pomodoro

PREPARAZIONE



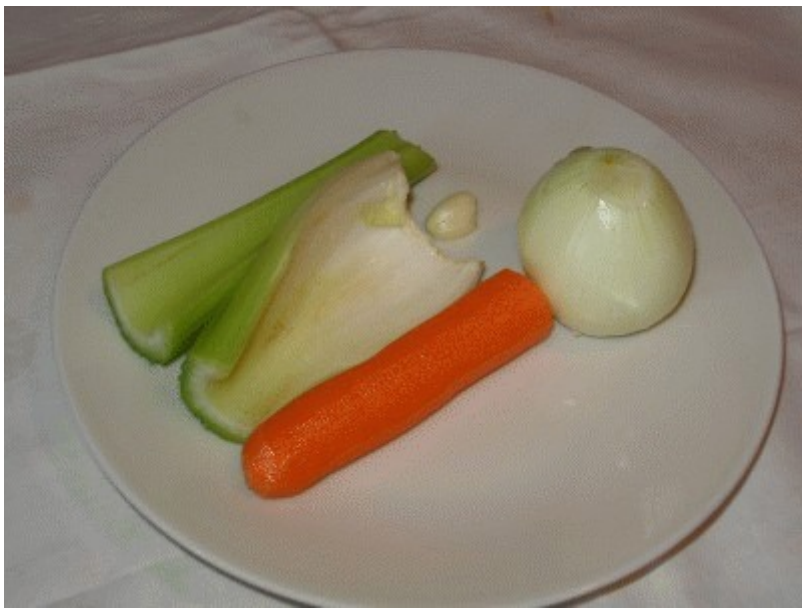
2 Pulite il pesce ed infarinatelo, quindi friggetelo in olio.





3 Nel frattempo, preparate un trito di cipolla, sedano, aglio, prezzemolo e carota, mettetelo in una pentola e fate rosolare bene.

Sfumate con il vino bianco, aggiungete la passata di pomodoro e lasciate cuocere fino a quando le verdure risulteranno tenere.





4 A questo punto unite il pesce alla pentola e lasciat cuocere per una decina di minuti.

