

SECONDI PIATTI

## Pesce gatto saltato in peperonata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

- 3 peperoni rossi
- 2 filetti pesce gatto
- 3 spicchi aglio schiacciati
- olio extravergine d'oliva
- origano
- sale
- pepe
- 20 olive nere

### PREPARAZIONE

**1** Pulite i peperoni, tagliateli a tocchetti e metteteli in una padella con un paio di cucchiai d'olio, l'aglio, origano, poco sale e pepe.

Iniziate a farli cuocere a fuoco medio a padella coperta.

Se occorre aggiungete poca acqua calda.

A metà cottura, aggiungete i filetti di pesce gatto precedentemente spellati.

Aggiustate di sale, pepe, origano e continuate la cottura per 10/15 minuti, girando ogni tanto il pesce per farlo insaporire da ambo le parti.



**2** Quando mancano due minuti a fine cottura, aggiungete le olive nere tagliate a rondelle.

Servite con un po' di riso bollito.

