

SECONDI PIATTI

# Pesce salato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



## INGREDIENTI

250gr di pesce salato (altrimenti usare il merluzzo salato) tagliarlo in pezzi da 4cm  
1 cipolla tagliata a metà e poi affettata  
2 cipolle novelle finemente tritate  
3 peperoncini verdi affettati utilizzati per il "piment carri" (facoltativi)  
1 cucchiaio di foglie di coriandolo tritato  
4 cucchiari di olio vegetale  
½ cucchiaio di foglie di coriandolo tritate per la guarnizione.

## PREPARAZIONE

- 1 Immergere e lavare in modo alternato i pezzi di pesce salato (o merluzzo salato) in acqua fredda. Farlo almeno 3 volte in ½ ora (regolare il tempo a seconda di quanto il pesce sia secco). Scolare e mettere da parte.

Mettere i pezzi di pesce salato (o il merluzzo salato) in una casseruola con acqua fredda sufficiente a coprirlo. Portare a bollitura e lasciar bollire per circa 10 minuti fino a che diventi tenero, ma non troppo soffice.

Rimuovere dalla casseruola e rompere con le mani in piccoli pezzi.

Scaldare l'olio in una pentola per frittura e friggere i piccoli pezzi di pesce fino a doratura. Incorporare il resto degli ingredienti e continuare a soffriggere fino a che le cipolle diventano trasparenti e i pezzi di pesce diventino ancora più dorati. Non cuocere troppo comunque. Servire caldo come accompagnamento al riso con lenticchie rosse (nere) o al bouillon brede.