

SECONDI PIATTI

Pesce speziato

LUOGO: Asia / Israele

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



INGREDIENTI

2 pesci da 1 ¼ libbre ciascuno (qualsiasi pesce d'acqua dolce a scelta)
2 pomodori
1 cucchiaino di peperoncino piccante fresco
margarina
succo di 1 limone
2 cucchiari di ketchup
sale
pepe
½ tazza d'acqua

PREPARAZIONE

- 1 Pulire per bene il pesce, affettare in porzioni, spargervi sopra il sale ed il pepe, e mettere in una teglia oleata. Versare dell'acqua bollente sopra i pomodori, rimuovere la pelle, e

tritare. Miscelare i pomodori con i ketchup ed il peperoncino piccante e versare sopra il pesce. Aggiungere $\frac{1}{2}$ tazza d'acqua, succo di limone e cuocere in forno per 25 minuti. Servire come piatto principale con verdure lessate e vino rosé.