

SECONDI PIATTI

Pesce stufato con uova

LUOGO: *Asia / Israele*

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



INGREDIENTI

4 pesci sfilettati (qualsiasi pesce d'acqua dolce a scelta)
2 uova
succo di 1 limone
5 spicchi d'aglio sminuzzati
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di sedano tritato
olio per la frittura
½ tazza d'acqua

PREPARAZIONE

- 1 Friggere il pesce in abbondante olio fino a renderlo dorato. Rimuoverlo e metterlo in una casseruola bassa. In un'altra casseruola mettere un cucchiaio d'olio e scaldare. Aggiungere le uova sbattute. Mescolare fino a che sia solidificato aggiungere il succo di limone, sale a piacere, aglio, prezzemolo e sedano. Mischiare e metterci sopra il pesce

fritto. Aggiungere l'acqua e far sobbollire a fuoco lento fino ad evaporazione del liquido.
Servire caldo come portata principale con Pernod.