

SECONDI PIATTI

Stufato di pesce con patate

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

6 patate
300g di filetto di pesce persico
2 cipolle
2-3 cucchiari di olio vegetale
2 cucchiari di farina
verdure
spezie
sale

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il filetto di persico in cubetti, passateli nella farina e fateli imbiondire. Tagliate le patate sbucciate a cubetti e saltatele leggermente. Mettete uno strato di patate in un contenitore di ceramica con il pesce saltato, le cipolle dorate e di nuovo le patate. Aggiungete il sale e un po' d'acqua e stufate fino a cottura ultimata.