

SECONDI PIATTI

Suquillo pesce con pomodori e paprika

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Suquillo ovvero pesce stufato con i pomodori e aromatizzato con la papria. Da provare!

INGREDIENTI

PESCE BIANCO rombo - 750 gr
SPICCHIO DI AGLIO 4
POMODORI 1
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri
PAPRICA polvere -

PREPARAZIONE

1 Pulite il pesce, sventratelo e tagliatelo a pezzi possibilmente regolari.

A parte, tritate l'aglio e rosolatelo nell'olio con la polpa spezzettata di pomodoro, prezzemolo tritato e sale.

Adagiatevi il pesce e cospargetelo di paprica. Copritelo d'acqua e lasciatelo cuocere a fuoco medio-alto per 5 minuti, abbassate la fiamma e fatelo cuocere ancora per altri 10 minuti. Servite caldo.