

SECONDI PIATTI

Pesce alla messicana

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Pesce alla messicana: un modo decisamente innovativo e saporito per cucinare il pesce! Spesso infatti si comprano filetti che alla fine hanno sempre lo stesso sapore! Seguendo invece i nostri consigli verrà di certo ottimo. L'aggiunta infatti di peperoni, pomodori, e le cipolle danno vita a un mix di sapori davvero incredibile.

Provate questa ricetta e se cercate altre ricette per cucinare il pesce nel migliore dei modi eccole:

[pesce spada alla pizzaiola](#)

[pesce al curry](#)

[pesce spatola porchettato](#)

INGREDIENTI

FILETTI DI PERSICO 4

POMODORI 5

CIPOLLA 1

PEPERONI ROSSI 1

PEPERONE VERDE 5

SPICCHIO DI AGLIO 2

FOGLIE DI ALLORO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

CAPPERI 2 cucchiaini da tavola

OLIVE FARCITE

PEPERONCINO SOTT'ACETO 4

PASSATA DI POMODORO 400 gr

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da
tavola

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FARINA

PREPARAZIONE

- 1 QUando volete realizzare la ricetta del pesce alla messicana, per prima cosa pulite i filetti del vostro pesce, spellandoli e privandoli delle spine. Taglieteli quindi a pezzi non troppo piccoli.



- 2 In un tegame ampio mettete un giro di olio quindi fate fate una leggera crosta ai filetti di pesce infarinati.





3 Rigirate dopo 3, 4 minuti ciascun filetto, devono sigillarsi, senza cuocere del tutto.





4 A questo punto tagliate la cipolla, l'aglio, il pomodoro e i peperoni.





5 Tirate via i filetti e nella stessa padella versate un altro filo di olio, quindi aggiungete le

cipolle e fate rosolare.





6 Dopo qualche minuto aggiungete i pomodori e fate insaporire.

Ora tocca anche ai peperoni.





7 Aggiungete la passata di pomodoro e poi un po' di acqua, quindi fate cuocere per circa 20

minuti.

Aggiungete in ultimo il peperoncino, qualche foglia di alloro, le olive.







8 Regolate di sale e pepe, aggiungete l'origano e ultimate la cottura.





9 Quando mancano gli ultimi 5 minuti aggiungete anche i filetti di pesce e fate insaporire.

Quando tutto è pronto impattate e servite caldo.

