

SECONDI PIATTI

# Agliata di pesce

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sardegna*

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



## PESCE

2 kg di razza o polpi o sarrani o gattucci

300 g di pomodori secchi

1 l di passata di pomodoro

olio

aglio

sale

peperoncino rosso e aceto.

## PREPARAZIONE

**1** Mettete a friggere il pesce.

A parte preparate il sugo: sciacquate i pomodori secchi, tagliateli a pezzetti e metteteli a cucinare insieme ai pomodori passati e all'aglio tritato.

Aggiungete a metà cottura l'aceto e il peperoncino, lasciate cucinare per circa 1/4 d'ora a

fuoco lento. Lasciate raffreddare e versate sul pesce già fritto.