

SECONDI PIATTI

Pescado con pasas y piñones Pesce con pinoli e uvetta

LUOGO: Sud America / Argentina

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



Il pescado con pasas y piñones ovvero il pesce con l'uvetta e i pinoli è una ricetta saporitissima argentina.

INGREDIENTI

PESCE BIANCO 700 gr
FARINA
UVETTA SULTANINA 1 cucchiaio da tè
PINOLI raso - 1 cucchiaio da tavola
CIPOLLE grossa - 1
OLIO DI SEMI 350 gr
POMODORO PELATO 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SALE
PEPE NERO
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

PREPARAZIONE

1 Pulite il pesce e affettatelo (se grosso), infarinatelo e frigetelo. Levatelo dalla padella e

mettete da parte gran parte dell'olio.

Filtratene una tazzina e mettetelo in una padella pulita e rosolatevi le uvette e i pinoli con la cipolla affettata finemente.

Appena la cipolla si è appassita, unitevi la polpa spezzettata del pomodoro e l'aglio.

Fate cuocere qualche secondo, poi rimettete nella padella il pesce per farlo insaporire.

Cospargetelo di prezzemolo tritato, sale, pepe e peperoncino tritato. Spegnete il fuoco e lasciate mantecare qualche secondo. Servite subito.