

SECONDI PIATTI

Pesce cotto al forno in panna acida

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

PESCE BIANCO con la pelle ma senza lische - 350 gr
PANNA ACIDA 4 cucchiari da tavola
FARINA 1 cucchiaino da tavola
OLIO VEGETALE 1 cucchiaino da tavola
CIPOLLE 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pesce (con la pelle ma senza le lische) in porzioni, spolverizzate con sale, pepe, infarinate e fate dorare.
Coprite il pesce con la cipolla saltata, versateci sopra la panna acida ed infornate per terminare la cottura.