

SECONDI PIATTI

Pesce gatto in umido

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

1 pesce gatto
farina
olio per frittura
cipolla
sedano
aglio
prezzemolo
carota
vino bianco
passata di pomodoro

PREPARAZIONE



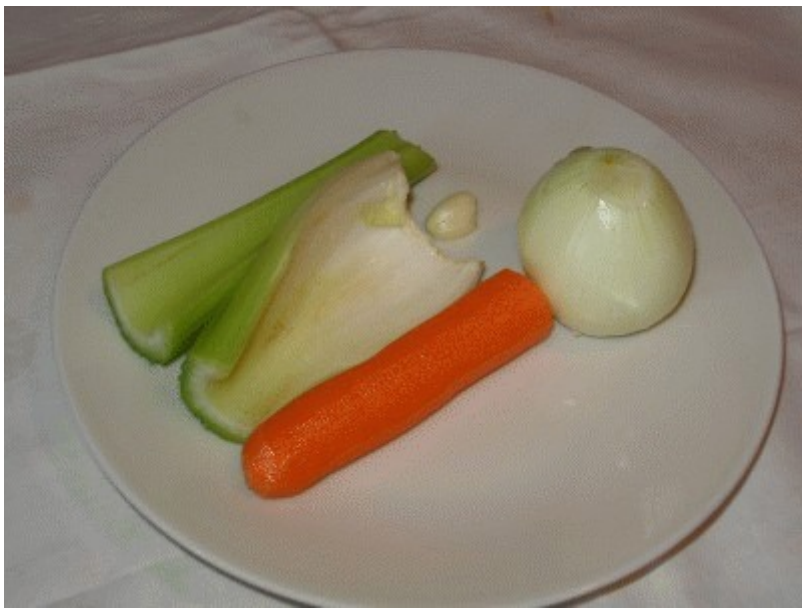
2 Pulite il pesce ed infarinatelo, quindi friggetelo in olio.





3 Nel frattempo, preparate un trito di cipolla, sedano, aglio, prezzemolo e carota, mettetelo in una pentola e fate rosolare bene.

Sfumate con il vino bianco, aggiungete la passata di pomodoro e lasciate cuocere fino a quando le verdure risulteranno tenere.





4 A questo punto unite il pesce alla pentola e lasciat cuocere per una decina di minuti.

