

SECONDI PIATTI

Pezzogna all'acqua pazza

di: *vapjazz*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

1 pezzogna da 1.2 kg
500 g di pomodori maturi
2 spicchi di aglio
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
mezzo bicchiere di vino bianco
poco prezzemolo
poco peperoncino
sale.

PREPARAZIONE



2 Desquamare ed eviscerare il pesce.



3 In una teglia lasciate rosolare l'aglio nell'olio.

Unite la pezzogna.



4 Lasciate rosolare per un paio di minuti quindi girate nuovamente.



5 Lasciate rosolare ancora un paio di minuti.

Scottate in una pentola i pomodori per pochi secondi, scolateli e spellateli.

Unite i pomodori al pesce schiacciandoli con le mani.



6 Sfumare con il vino bianco.



7 Lasciate cuocere per circa 25-30 minuti (20 minuti per ogni chilo del pesce).

Durante la cottura aggiungete un po' d'acqua per mantenere fluida la salsa.



8 Tritare il prezzemolo.

Alla fine aggiungete il prezzemolo e servite.



