

SECONDI PIATTI

Stufato di pesce con mele e panna acida

LUOGO: [Europa](#) / [Bielorussia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PESCE BIANCO 600 gr
MELE 5
CIPOLLE 1
PANNA ACIDA o 1 tazza - 225 ml
PEPE NERO
SALE

Lo stufato di pesce con le mele, le cipolle e la panna acida come si usa fare nella tradizione bielorusa.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pesce (merluzzo, carpa, branzino) in pezzi e tagliate le mele in quarti senza buccia e torsolo.

Sminuzzate la cipolla. Disponete gli ingredienti appena indicati in strati in una teglia ben unta, versateci sopra del brodo di pesce o dell'acqua e stufate il tutto fino a quando il

pesce sarà pronto.

A questo punto, trasferite il pesce in un piatto da portata.

Grattugiate le mele e le cipolle, aggiungete il sale, il pepe, la panna acida e portate ad ebollizione.

Prima di servire, versate la salsa sopra il pesce.