

SECONDI PIATTI

Stufato di pesce con patate

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

6 patate
300g di filetto di pesce persico
2 cipolle
2-3 cucchiai di olio vegetale
2 cucchiai di farina
verdure
spezie
sale

PREPARAZIONE

1 Tagliate il filetto di persico in cubetti, passateli nella farina e fateli imbiondire.

Tagliate le patate sbucciate a cubetti e saltatele leggermente. Mettete uno strato di patate in un contenitore di ceramica con il pesce saltato, le cipolle dorate e di nuovo le patate.

Aggiungete il sale e un po' d'acqua e stufate fino a cottura ultimata.