

SECONDI PIATTI

## Stufato di pesce nel latte

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



### INGREDIENTI

600g di pesce (persico  
luccio  
merluzzo)  
1 cipolla  
1 tazza di latte  
1 cucchiaio di olio vegetale

### PREPARAZIONE

**1** Fate dei filetti di pesce (senza lisce ma con la pelle) e tagliateli in pezzi.

Passateli nella farina e friggeteli in olio vegetale.

Mettete la cipolla sminuzzata in una padella da frittura o in una casseruola dal fondo spesso, quindi ricoprite con il pesce appena preparato e un altro strato di cipolle.

Versate del latte caldo sopra il tutto e stufate a fuoco molto basso fino a che le cipolle s'ammorbidiscano.

Spolverizzate il pesce con delle verdure sminuzzate.