

SECONDI PIATTI

Suri al tegame

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



PREPARAZIONE

- 1** Prendere esemplari da 250 g circa, spellarli, togliere la testa e la coda.
Fare due o tre tagli trasversali nelle due parti laterali.
In un tegame di terracotta mettere olio ed un po' di cipolla.
Stendere sul fondo del tegame 3 o 4 stecchini di legno per evitare che il pesce si attacchi al fondo del tegame stesso.
Appoggiare il pesce sugli stecchini, aggiungere quindi sale, pepe, rosmarino, un po' d'aglio tritato e 5 o 6 pomodori o pelati interi.
Cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti previa copertura del tegame.