
FETTE DI PESCE ALLA CASALINGA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di pesce (es.palombo) in fette da 400 g
- 300 g di pomodori perini maturi
- prezzemolo
- 30 g di burro
- 1 carota
- 1 sedano
- 1 cipolla
- 1 acciuga salata
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tritare finissimi il sedano, la carota, la cipolla e tagliuzzare l'acciuga lavata e diliscata.

Tritare finissimo il prezzemolo, pelare i pomodori e togliere loro i semi.

Mettere le fette di pesce, dopo averle ben lavate e aver tolto la pellicina, in abbondante olio ben caldo e lasciare rosolare, rigirandole ora da una parte ora dall'altra.

Poi scolate quasi tutto l'olio che vi è nella padella, unire al pesce l'acciuga, le verdure, i pomodori e il burro, salare, pepare, rimescolare e lasciare cuocere per circa 30 minuti.

Servire con l'intingolo che si sarà formato.