

FILETTI DI PESCE AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di filetti di pesce
- olio d'oliva
- aglio
- 3 cipolle
- 4 pomodori
- prezzemolo
- vino bianco
- 2 limoni
- origano
- sale
- pepe

In un piatto disponete i filetti di pesce con succo di limone, olio, sale e pepe.

Lasciate riposare per 1 ora.

Successivamente in una padella mettete un po' d'olio, le cipolle tagliate a pezzi, l'aglio, sale, pepe, i filetti di pesce, prezzemolo, origano e i pomodori a pezzi; bagnate il tutto con il vino e coprite con il limone tagliato a fette.

Lasciate cuocere per 30 minuti.