
FILETTI DI PESCE SAN PIETRO IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di filetti di pesce san pietro
- 1 carota
- 1 cipolla
- prezzemolo
- aceto di vino
- 1/2 bicchiere di brandy
- ketchup
- maionese
- sale
- pepe in grani

Lessate i filetti di pesce in un litro d'acqua con una cipolla intera, una carota tagliata a rondelle, il prezzemolo, un po' d'aceto, sale e pepe.

Cuocete per 10 minuti.

Preparate la salsa: fate una maionese, allungate la salsa ketchup con mezzo bicchiere di brandy, aggiungetela alla maionese e amalgamate bene.

Servite i filetti di pesce con la salsa.