

LAMPUKI BIZ-ZALZA

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di nasello
- 500 g di pomodori
- 60 g di passato di pomodoro
- 125 g di cipolle
- 125 g di capperi
- aglio
- olio d'oliva
- aceto di vino bianco
- 1 limone (scorza grattugiata)
- acqua
- sale
- pepe
- erba cipollina

Pulire il pesce e tagliarlo in 8 parti.

Sbollentare i pomodori, pelarli e tagliarli a fettine sottili.

Tritare l'aglio e cipolle e soffriggerli nell'olio caldo.

Aggiungere i pomodori a fettine e il passato di pomodoro.

Condire e far cuocere per qualche minuto.

Unire l'erba cipollina, la buccia del limone grattugiata e l'acqua.

Proseguire la cottura e nel frattempo friggere il pesce in poco olio, unirvi la salsa, i capperi e un po' d'aceto.

Dopo 10 min. può essere servito.