

SGOMBRI AL RIBES

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sgombri,
- 350 g di ribes,
- 1 noce di burro,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 cipolla tritata,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- sale,
- pepe.

Pulite gli sgombri, incideteli sul dorso perché cuociano meglio e disponeteli in una pirofila.

Spremete 250 g di ribes.

In un tegame fate sciogliere una noce di burro, unitevi una cipolla tritata e uno spicchio d'aglio intero.

Cuocete per circa 10 minuti a fuoco basso.

Versate un bicchiere di vino bianco, aggiungete un cucchiaino di zucchero, il succo di ribes, sale e pepe.

Scaldate bene e versate il tutto sui pesci.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti circa.

Aggiungete i ribes interi e cuocete per 10 minuti.

Servite il pesce con la salsa.