

STUFATO DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di patate,
- 2 cipolle,
- sale,
- pepe,
- 1000 g di pesce (sebaste o merlano),
- 300 g di piselli,
- poca noce moscata,
- 500 g di pomodori,
- poca maggiorana,
- 1 bicchiere di vino madera secco,
- prezzemolo tritato.

In una pentola alta, in poco olio, disporre uno strato di 600 g di patate sbucciate e tagliate a fette, sopra versare 2 cipolle tagliate a fette, condire con sale e pepe e disporvi sopra 1000 g di filetti di pesce (sebaste o merlano) e da ultimo 300 g di piselli.

Condire con poco sale e noce moscata.

Coprire il tutto con 500 g di pomodori affettati e condire con poco sale, pepe e maggiorana.

Incoperchiare e far cuocere a fiamma dolce per 25-35 minuti.

Quando è cotto, cospargere con un bicchiere di Madera secco e prezzemolo tritato e servire.