BIANCO IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg. di pesce con polpa bianca,
- 1 kg. di patate tagliate a cubetti,
- 6 spicchi d'aglio pestati,
- 1/2 bicchiere d'olio d'oliva,
- sale e pepe,
- sugo di un grosso limone,
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato.

Disponete il pesce sul fondo di una grossa casseruola e copritelo con le patate; l'olio; l'aglio; il sale, il pepe e tanta acqua quanta ne basta per coprire.
Cuocete a fiamma bassa finchè l'acqua è evaporata.
Aggiungete infine il sugo di limone, portate a bollore, cospargete con il prezzemolo tritato e servite nel recipiente di cottura.