

AZZURRO BRASATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1,2 kg di pesce azzurro di varie specie,
- 300 g di carote,
- cipolla,
- sedano,
- farina quanto basta,
- 400 g di pomodori freschi da salsa,
- 500 g di pane,
- aglio.

Pulire il pesce e tagliarlo a trance o tronchetti, eliminando le teste.

Preparare un battuto finissimo di tutti gli odori e farlo soffriggere senza far prendere colore.

Unire il pesce infarinato e rosolarlo, aggiungere i pomodori a pezzetti, salare e pepare.

Coprire con carta oleata bagnata e cuocere a fuoco dolce per circa 15'.

Servire su fette di pane abbrustolito ed agliato.