

PESCE AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di pesce bianco senza spine
- 3 cipolle tritate
- 2 peperoncini
- 3 spicchi di aglio
- 4 pomodori maturi
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 tazza di aceto di vino bianco
- 1/2 cucchiaino di cardamomo
- 1/2 cucchiaino di cumino
- 1/2 cucchiaino di sale

Preriscaldate il forno a 350 gradi.

Mettete il pesce in una teglia; in una padella rosolate le cipolle nell'olio caldo.

Distribuitele sopra il pesce.

Passate gli ingredienti restanti in un frullatore e poi aggiungete anche questi al pesce.

Cuocete la teglia coperta nel forno per 30 minuti circa.