

PESCE AL POMODORO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di pesce
- 6 pomodori perini
- 1 spicchio di aglio
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 cucchiaio di capperi dissalati
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Pulite i pesci, lavateli, asciugateli e tagliateli ognuno in tre pezzi.

Tritate finemente una carota, una cipolla, uno spicchio d'aglio, una costa di sedano e un ciuffo di prezzemolo.

Mettete tutto in un tegame con quattro cucchiaini d'olio, ponete sul fuoco, fate colorire a fiamma bassa.

Aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e spezzettati, coprite e cuocete a fuoco basso.

Quando il sugo si è un po' addensato, aggiungete il pesce, un cucchiaio di capperi dissalati, regolate il sale e portate a cottura che, in genere, richiede all'incirca 20 minuti.