

# RAZZA AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di razza,
- 800 g di pomodori pelati,
- 1 cipolla,
- capperi,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate la razza a pezzi piuttosto grandi, lavateli e asciugateli.

In un tegame scaldare quattro cucchiaini d'olio e insaporirevi una cipolla, uno spicchio d'aglio e un ciuffo di prezzemolo tritati.

Quando il composto ha preso colore aggiungete i pomodori pelati spezzettati, i capperi, regolate sale e pepe.

Cuocete la salsa per 10 minuti mescolando di tanto in tanto.

Adagiate nel recipiente la razza e bagnate, se occorre, con alcuni cucchiaini d'acqua tiepida.

Cuocete per circa mezz'ora.