LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Filetti di pescatrice in bianco
.....è un pesce che prima o poi dovete provare!!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
2 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Rana pescatrice - 500 g
- olio extrav. - 2 cucchiai
- farina - 1 cucchiaio
- prezzemolo - 2 foglie
- aglio - 1 spicchietto
- capperi dissalati - 10
- olive taggiasche - 10
- acciuga - 1
- vino bianco - 1 bicchiere
- sale - q.b.
- pepe - q.b.
- peperoncino - un pizzico

Preparazione

In un tegame versate l'olio e lo fate leggermente riscaldare. Tagliate a dadini la polpa della pescatrice e infarinateli leggermente. Metteteli nell'olio caldo e fate rosolare appena. Aggiungete il prezzemolo e l'aglio tritati sottilmente, le olive e poi i capperi e l'acciuga. Salate pepate e unite il peperoncino. Un minutino e subito versate il vino. Coprite e fate cuocere fino ad avere un bel sughetto denso e corposo. Potete prepararlo anche dal giorno prima!!!!!