

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Patate con il pesce Da fare con un pesce freschissimo!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Un pesce fresco di mare
- Patate - 4 medie
- olio extra - q.b.
- pomodorini - 10
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - un piccolo spicchio
- sale, pepe, peperoncino - q.b.

Preparazione

In una padella antiaderente, mettere un filo d'olio e appena scaldato aggiungere il prezzemolo e l'aglio tritati. Tagliare i pomodorini e aggiungerli nell'olio caldo. Far cuocere qualche minuto a fiamma alta e posare il pesce al centro e attorno le patate fatte a dadi. Salare, pepare e aggiungere un pizzico di peperoncino. Coprire e far cuocere con la fiamma bassa, senza mai girare. Se dovesse asciugarsi, aggiungere un filino d'acqua o del brodo di pesce. Devo dire che le patate hanno assorbito il sapore del pesce ed erano veramente ottime. Il pesce è rimasto intero ma ben cotto e saporito. Da fare con un pesce fresco, possibilmente di mare aperto, anche con un bel pesce da zuppa!!!

