Salsa al sugo di pesce

PROCEDIMENTO

Se congelato far scongelare il pesce, pulire aglio, cipolla e prezzemolo.

Soffriggere la cipolla e l’aglio tritati.

Aggiungere il pesce e far ritirare la parte acquosa.

Aggiungere il pomodoro e portare a cottura per circa 30 minuti.

INGREDIENTI

(a persona)

- pesce di Viareggio disliscato 50 g
- pomodori pelati 60 g
- cipolla 3g
- aglio 1g
- olio extra vergine di oliva qb
- prezzemolo qb
- sale qb