

Ingredienti per 4 persone:

800 gr di pescatrice - 4 patate - 2-3 cucchiai di farina bianca

5 rametti di timo - 2 spicchi d'aglio - 1/2 bicchiere di vino

2 cucchiai di olio extravergine d'oliva - 15 cipollotti freschi

200 gr di passata di pomodoro - sale e pepe

Lessate le patate con la buccia in acqua bollente per 30-35 minuti, poi pelatele, lasciatele intiepidire e tagliatele a fette. Lavate il pesce, asciugate delicatamente i filetti tamponandoli con carta da cucina, poi infarinateli e teneteli da parte. Staccate le foglioline di timo, sciacquatele tenendole in un colino e asciugatele. Sbucciate l'aglio e schiacciate gli spicchi. In un tegame scaldate l'olio, rosolatevi il pesce per circa 2 minuti, voltandolo con molta delicatezza, poi unite i cipollotti tagliati a quarti, cospargete con il timo, aggiungete l'aglio, il vino bianco, la passata di pomodoro, il sale, il pepe e cuocete circa 20 minuti. Eliminate l'aglio e servite la pescatrice insieme alle patate a fette, cospargendo a piacere con timo fresco tritato.



Pescatrice con cipollotti e patate