

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Rana pescatrice con le patate

....in bianco o in rosso....buona!!!! Uno spezzattino di pesce
!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Polpa di pescatrice - 500 g
- olio - q.b.
- prezzemolo - 2 foglie
- aglio - uno spicchio piccolo
- basilico - qualche foglia
- pomodorini o pelati - 500 g
- peperoncino - 1
- sale - q.b.
- origano - un pizzico
- pepe - q.b.
- patate - 4

Preparazione

In un tegame antiaderente, versate un filo d'olio e vi aggiungete il prezzemolo e l'aglio tritati finemente. Fate riscaldare a fuoco alto, velocemente e vi aggiungete i pomodori a pezzetti o i pelati passati. Salate, pepate e mettete un piccolo peperoncino. Aggiungete un po' di origano e qualche foglia di basilico. Fate cuocere per circa dieci minuti e poi gettate la polpa della pescatrice fatta a tocchetti. Sbucciate le patate e fatele della stessa grandezza del pesce. Aggiungete mezzo bicchiere d'acqua. Controllate che non si asciughi troppo, ma che non sia troppo liquido. Coprite e fate cuocere dolcemente! Il sughetto deve essere bello denso. Potrete così avere un bel piatto unico!!! Quando le patate saranno cotte è pronto anche il pesce!

