

SECONDI DI PESCE

Pescado borracho

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Filetti di cernia	1300 g
Vino rosso secco	1/3 tazza
Peperoncini verdi	6
Cipolla tritata	1/2 tazza
Aglio tritato	1 spicchio
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Pomodori spellati e tritati	3
Acqua	1/3 tazza
Prezzemolo tritato	1/4 tazza
Zucchero	1 cucchiaino
Sale	1/2 cucchiaino
Origano secco pestato	1/2 cucchiaino
Cumino macinato	1/4 cucchiaino
Sale	
Pepe	
Olive	1/2 tazza
Capperi	1 cucchiaio

Preparazione

- 1 Pulire i peperoncini eliminando il picciolo e i semi. Metterli a bagno in acqua calda per un'ora, asciugarli, mischiarli al vino e frullare.
- 2 In una pentola di medie dimensioni, soffriggere l'aglio e la cipolla fino a che diventino teneri ma non dorati.
- 3 Aggiungere il vino con il peperoncino, i pomodori, l'acqua, il prezzemolo, lo zucchero, il sale, l'origano e il cumino. Portare ad ebollizione, abbassare il fuoco, coprire e lasciar cuocere lentamente per 5 minuti.

- 4 Poi unire le olive e i capperi. Salare e pepare i filetti di pesce, metterlo in una teglia, cospargerlo di salsa e infornare a 180 gradi per 45-60 minuti.
- 5 Rimuoverlo con delicatezza e servirlo su un piatto di portata insieme alla salsa.