



Ingredienti: (4 persone)

gr. 800 di pesce gatto (4 pesci gatto da 200 gr. cad.)

250 gr. di pomodori pelati

sedano

cipolla

uno spicchio d'aglio

olio d'oliva

prezzemolo tritato

aceto bianco.

Mettere in un tegame largo quanto basta, quattro cucchiari di olio d'oliva, aggiungere uno spicchio d'aglio. Togliere l'aglio quando è rosolato, aggiungere un gambo di sedano e 1/2 cipolla tritati. Lasciare rosolare, indi aggiungere i pomodori e far bollire lentamente per circa mezz'ora. Preparare il fondo di una terrina con pomodoro affettato (vanno bene anche i pelati) e appoggiarvi i pesci fritti in precedenza, versarvi sopra l'intingolo, indi cuocere a fuoco lento per un'altra mezzora.

Cinque minuti circa, prima della cottura, cospargere i pesci di prezzemolo tritato e spruzzarli di aceto bianco.

Servire subito con polenta al cucchiaino.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "Sapori di una terra".