



ALLES FISCH

GALLINELLA DI MARE ALLA MANIERA DEI MARINAI

Ingredienti

- 1,6 kg di gallinella di mare
- pomodori molto maturi
- cipolla
- olio di oliva
- sale e pepe
- vino bianco

Tritate finemente una cipolla, fatela rosolare in padella, indi aggiungete il pesce.

Spruzzatelo col vino bianco e lasciatelo evaporare.

Aggiungete i filetti di pomodoro, sale, pepe e un poco d'acqua e fate andare a fuoco lento per circa 30 minuti.

Copiata

da: <https://fccl2008.wordpress.com/2013/01/26/ricette-per-la-gallinella/>

