

Agoni Al Pomodoro

Pulite gli agoni, lavateli, asciugateli e tagliateli ognuno in tre pezzi. Tritate finemente una carota, una cipolla, uno spicchio d'aglio, una costa di sedano e un ciuffo di prezzemolo. Mettete tutto in un tegame con quattro cucchiaini d'olio, ponete sul fuoco, fate colorire a fiamma bassa. Aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e spezzettati, coprite e cuocete a fuoco basso. Quando il sugo si è un po' addensato, aggiungete il pesce, un cucchiaino di capperi dissalati, regolate il sale e portate a cottura che, in genere, richiede all'incirca 20 minuti. Questa è una ricetta valida per qualsiasi tipo di pesce. Vini di accompagnamento: Erbaluce Di Caluso DOC, Orvieto Classico DOC, Gioia Del Colle Bianco DOC.

Ingredienti

800 G Agoni
6 Pomodori Perini
1 Spicchio Aglio
1 Carota
1 Cipolla
1 Costa Sedano
1 Cucchiaino Capperi Dissalati
1 Ciuffo Prezzemolo
4 Cucchiaini Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 115 minuti.