



La ghiotta di pesce

dello chef **Emanuele Russo**
Hotel Trinacria, San Vito Lo Capo - Trapani

Ingredienti per 4 persone

150 g. filetto di vope (boghe), 150 g. filetto di tracine, 250 g. filetto di spatola, 250 g. filetto di capone, 300 g. di pomodoro “pizzutello”, 50 g. di mandorle tostate, 1 cipolla, 1 spicchio d’aglio, 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, 1 manciata di prezzemolo, sale e peperoncino q.b., zeste di limone q.b.

Preparazione

Soffriggere la cipolla e l’aglio finemente tritati, aggiungere il pomodoro tagliato a cubetti e le mandorle precedentemente frantumate al mortaio.

Fare rosolare e aggiungere 2 bicchieri d’acqua, sale, peperoncino; portare a ebollizione e aggiungere i filetti di pesce aromatizzati con zeste di limone.

Servire con crostini di pane fritto, un filo d’olio e una manciata di prezzemolo.