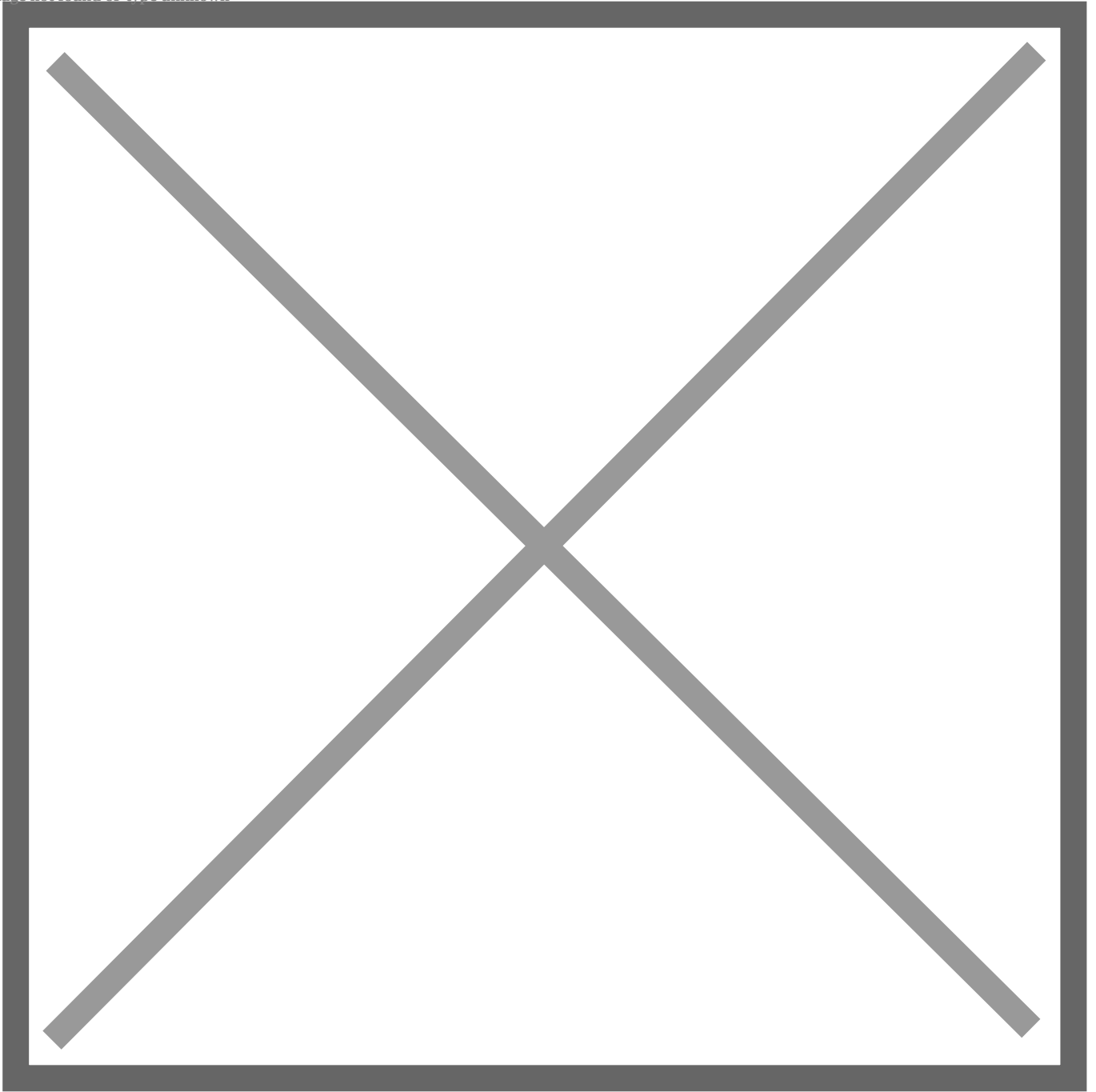


Ragù di pesce d'acqua dolce

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4-5 persone

- *500 g di trota*
- *500 g di carpa*
- *500 g di salmone*
- *200 g di pomodorini ciliegini*

- *250 g di salsa di pomodoro*
- *2 carote*
- *1/2 costa di sedano*
- *1 cipolla*
- *3 spicchi di aglio*
- *1 bicchiere di vino bianco*
- *olio extravergine di oliva*
- *sale*

Esecuzione

Tritare grossolanamente cipolla, aglio, carote e sedano e metterli in una pentola con un po di olio extravergine di oliva, lasciare appassire le verdure a fuoco lento. Pulire il pesce e tagliarlo a cubetti. Quando le verdure sono rosolate, aggiungere il pesce e cuocere pochi minuti, bagnare con un bicchiere di vino bianco e far evaporare. Versare la salsa di pomodoro, aggiustare di sale e lasciar cuocere lentamente per 20 minuti; a metà cottura unire i pomodorini lavati e tagliati a metà. Infine, aggiustare di sale e far riposare il ragù per almeno un quarto d'ora.