



CEFALO *Mugil Cephalus*

CEFALO IN SALSA DI POMODORO

Ingredienti

1 Cefalo di 1 kg
15 pomodorini
1 cipolla, 1 spicchio d'aglio
peperoncino, basilico
olio extravergine, aceto, sale q.b.

Preparazione:

Fate rosolare il Cefalo pulito in un tegame con l'olio, la cipolla tritata, l'aglio e il peperoncino. Unite i pomodorini tagliati a pezzetti, regolate di sale e spruzzate il pesce con l'aceto. Aggiungete il basilico e coprite cuocendo per circa 30 minuti a fiamma dolce, fino a far addensare il sugo, quindi servite.

