



Indonesia - Pesce al pepe verde - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

IKAN CABAI HIJAU

secondo piatto - pesce - marinata - Indonesia

500 gr di pesce a scelta  
1 pomodoro (ricevarne 6 pezzetti)  
3 pezzi di aglio tritato  
6 pezzi di cipolla tritati  
150 gr di pepe verde macinato finemente  
3 pezzi di foglie di limone tritate  
3 pezzi di limone da cui ricavare del succo  
sale

Marinare il pesce nel succo di limone e sale per 5 minuti.

Friggerlo finchè diventa bello dorato.

Mettere 3 cucchiaini di olio nel wok con l'aglio, mescolare bene e aggiungere poi cipolla, foglie di limone, sale, pepe verde. quando sembra pronto unire anche il pomodoro.

Porre il pesce nel piatto, spruzzarlo con questa salsa.

Questo piatto si può accompagnare con del riso caldo.

eCucinando.it