

# Pescatrice alla genovese

(antica ricetta chiavarese)

## Ingredienti:

- 1 Pescatrice (pesce rana o coda di rospo)
- 1 cipolla gialla (dorata)
- 1 manciata di pinoli, 1 di origano ed 1 di olive tagiasche
- olio extravergine e sale (q.b.)

## Preparazione :

- Tagliare la cipolla in modo molto sottile e farla soffriggere in una padella. A doratura della stessa aggiungere i pinoli e lasciar cuocere per circa 2 minuti
- Aggiungere la pescatrice precedentemente pulita e tagliata a trance. Far cuocere per almeno 20 minuti ed a cottura quasi ultimata (è necessario che si asciughi parte dell'acqua che il pesce trasuda) aggiungere l'origano, il sale e le olive, quindi proseguire la cottura per circa 5 minuti.

