



Pesce al Vapore con Aneto

Dereotlu Balık Buğulama



4 filetti di pesce
1 cipolla secca
1 pomodoro medio
2 cucchiai olio vegetale
1 foglio di alloro
1 bicchierino d'acqua
1 cucchiaino di sale
1 mazetto di aneto

- # I filetti delle pesci si mettono nel fogliio alluminio.
- # Sopra si mette l'acqua e si sprutta la sale.
- # L'ultimamente si mettono i pomodori tagliati , foglio di alloro e cipolle.
- # Foglio alluminio si rotola strettamente.
- # E si cucina nel forno riscaldato 180 gradi per 35- 40 minuti.
- # Per il momento delle servirsi si apre foglio alluminio e sopra si sprutta aneto macinato.

Nota: Questo al vapore si può farsi nella ciotola e sul fuoco basso.