

# Agoni al pomodoro

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

800 g agoni  
6 pomodori perini  
1 spicchio aglio  
1 carota  
1 cipolla  
1 costa sedano  
1 cucchiaio capperi dissalati  
1 ciuffo prezzemolo  
4 cucchiaini olio d'oliva  
sale

## Preparazione

Pulite gli agoni, lavateli, asciugateli e tagliateli ognuno in tre pezzi. Tritate finemente una carota, una cipolla, uno spicchio d'aglio, una costa di sedano e un ciuffo di prezzemolo. Mettete tutto in un tegame con quattro cucchiaini d'olio, ponete sul fuoco, fate colorire a fiamma bassa. Aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e spezzettati, coprite e cuocete a fuoco basso. Quando il sugo si è un po' addensato, aggiungete il pesce, un cucchiaio di capperi dissalati, regolate il sale e portate a cottura che, in genere, richiede all'incirca 20 minuti. Questa è una ricetta valida per qualsiasi tipo di pesce. Vini di accompagnamento: Erbaluce Di Caluso DOC, Orvieto "Classico" DOC, Gioia Del Colle Bianco DOC.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>