

## Pesce San Pietro all'israeliana

---

Estratto dal libro «piatti popolari in Israele»  
di Ruth Sirkis

Ingredienti per 2 persone:

- 2 pesci San Pietro interi di media grandezza
- 2 cucchiaini grandi di succo di limone
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino di cumino
- un pizzico di peperoncino
- ½ bicchiere di olio di oliva



Preparazione:

Pulire il pesce, asciugarlo delicatamente e bagnarlo sia all'interno che all'esterno con il succo di limone. Fare tre tagli in diagonale sulla pelle. Mescolare le spezie e spalmarle sia all'esterno che all'interno del pesce. Lasciar riposare per 10 minuti.

Scaldare l'olio in una padella e friggere il pesce per circa 7 minuti su ogni lato fino a che assume un colore scuro e diventa croccante.

Servire con patate pelate tagliate in due, fritte o al forno.

Schweiz  Israel  
Suisse  Israël  
Svizzera  Israele

Associazione Svizzera-Israele  
[www.suisse-israel.ch](http://www.suisse-israel.ch), [info@suisse-israel.ch](mailto:info@suisse-israel.ch)