

## *Mostella all'acqua pazza di Makkiat*

### *Ingredienti:*

- 1 mostella (quella che riuscite a scovare ) di circa 1kg. almeno
- 1 pomodoro medio-piccolo
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo

*Prendete una teglia bassa riempitela di acqua per circa 3 dita, mettete la cipolla ed il pomodoro tagliati a metà, l'aglio ed il prezzemolo e fate bollire per circa 10-15 minuti. Dopodiché mettete la mostella (tagliatela in due o tre pezzi, in base alla grandezza e compresa la testa!!) e fatela andare a fuoco lento per circa 10 minuti stando attenti ad irrorare bene la parte che rimane fuori dall'acqua evitando così che secchi, dopodiché giratela e fatela andare per altri 10 minuti circa.*

*Servite e gustatevi uno tra i pesci più buoni che il mare ci può offrire!!!*

*Vino bianco a volontà, ma che sia rigorosamente fermo!*