

# Crap sicilian

## Ingrediente

*1 kg crap  
usturoi  
2 cepe  
1 telina  
4 rosii  
1 pahar vin alb  
100 ml ulei  
verdeata tocata  
piper  
sare*

## Preparare

*Se curata bine crapul, se taie felii, se presara sare si se lasa pe o farfurie pana se face sosul.  
Se taie cepele in forma de pestisori si se calesc in ulei impreuna cu telina tocata marunt, cu usturoiul, rosiile decojite si taiate felii subtiri si o cana de apa. Se fierbe la foc mic circa 30 min dupa care se adauga sarea, piperul si vinul, apoi in sosul obtinut se pune pestele si se mai lasa la fiert circa 10 minute. Dupa cele 10 minute se ia tava de pe foc si se introduce la cuptor pana cand mai scade un pic.  
Pestele se serveste fierbinte cu verdeata presarata pe el.*