



MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti per 4 persone

600 g Filetti di Merluzzo

500 g Pomodori Pelati

3 Cucchiari Olive nere snocciolate a rondelle

2 Cucchiari Capperi sott'aceto sgocciolati

4 Cucchiari Olio d'oliva

1 Cipolla

1 Pizzico di origano

Sale

Pepe

Prezzemolo Tritato

Procedimento

Affettare la cipolla e farla stufare con olio e un po' d'acqua. Aggiungere i pomodori, le olive, i capperi, sale, pepe e cuocere per 10', mescolando spesso. Mettere i filetti di pesce nel pomodoro e continuare la cottura per circa 15 minuti girandoli una sola volta con una paletta. Infine aggiungere origano e prezzemolo.