



## **MERLUZZO CON VERDURE AL CARTOCCIO**

Ingredienti per 4 persone

1 zuccina  
2 pomodori  
4 tranci di merluzzo da 150 g ciascuno  
4 filetti di acciuga in olio di oliva  
2 rametti di basilico o prezzemolo  
4 cucchiaini di olio d'oliva  
sale e pepe

### Procedimento

Riscaldare il forno a 210° . Lavare, asciugare e tagliare a fettine i pomodori e la zuccina. Preparare 4 fogli di alluminio quadrati, distribuire le rondelle di zuccina su ogni quadrato e adagiare sopra il merluzzo. Porre un filetto di acciuga su ogni trancio di pesce. Coprire con i pomodori e aggiungere basilico o prezzemolo tritato finemente, sale e pepe. Versare su ogni preparato un cucchiaino d'olio di oliva. Chiudere i cartocci, metterli su una piastra da forno e infornate per 15 minuti. Lasciare riposare 5 minuti prima di servire.