

Le ricette della Strega (a cura di Adele Susino)

24 Novembre 2021



Merluzzo gratinato

Ingredienti:

4 filetti di merluzzo, 50 gr di pangrattato, 30 gr di farina di mandorle, 2 cipollotti, 1 cm di zenzero, 1 cucchiaino di zeste di limone, 1 bicchiere di vino bianco, 1 cucchiaio colmo di erbe aromatiche tritate (prezzemolo, rosmarino, origano fresco), 1 cucchiaio di olive taggiasche, 3 alici sott'olio, q.b. di olio evo, sale e pepe

Preparazione:

tagliare in tranci i filetti di merluzzo e metterli in un contenitore a marinare con mezzo bicchiere di vino bianco, le zeste di limone, lo zenzero tritato, un filo d'olio, sale e pepe. Fare rosolare i cipollotti con olio e alici, unire il pangrattato e la farina di mandorle e fare dorare, sfumare con il vino e aggiungere il trito aromatico, tenere sul fuoco fin quando il composto si asciuga. Ungere una pirofila e sistemare i tranci di pesce dopo averli panati bene con il composto di pangrattato, condire con olio e unire le olive, infornare a 200 gradi per circa 20 minuti fin quando si forma una crosticina dorata. Servire caldo accompagnato da insalata di patate condite con le erbe aromatiche usate per il pesce.