
FILETTI DI MERLUZZO AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 tranci di merluzzo (anche surgelati)
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva

Sciacquate i capperi sotto l'acqua corrente e frullateli con il pangrattato, prezzemolo, un cucchiaino di rosmarino, lo spicchio d'aglio sbucciato e 4 cucchiaini d'olio. Accendete il forno a 220°C. Disponete i filetti di merluzzo in una teglia leggermente unta d'olio, copriteli con il trito aromatico e compattatelo con un cucchiaio. Versate intorno al pesce il vino, versategli sopra 4 cucchiaini d'olio e cuocete in forno già caldo per 5-6 minuti. Servite caldo.