

FILETTI DI MERLUZZO AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di filetti di merluzzo surgelati
- olio d'oliva
- 1 cipollina
- 1/2 cucchiaino di curry
- 1 scatola di pomodori pelati
- 1 fogliolina di alloro
- 1 pizzico di timo
- sale

Rosolare nell'olio una cipollina; aggiungere mezzo cucchiaino di curry, mescolare e unire i pelati, un pizzico di timo, una fogliolina di alloro; cuocere la salsa per una decina di minuti.

Mettere nella salsa il pesce ancora surgelato, salarlo e continuare la cottura a calore dolce per 15 minuti.