
FILETTI DI MERLUZZO AL SUGO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetti di merluzzo
- 150 g di pomodori pelati
- farina
- 3 cucchiaini di vino bianco
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- aglio
- prezzemolo
- pepe
- sale

Soffriggere lentamente in un tegame 5 cucchiaini di olio ed uno spicchio d'aglio.

Aggiungere i pomodori pelati e cuocere per qualche minuto.

Tagliare i filetti ancora surgelati in 5 o 6 pezzi ed infarinarli.

Mettere nel tegame, salare, pepare e coprire con un coperchio.

Dopo 10 minuti circa, spruzzare con 3 cucchiaini di vino bianco e lasciare condensare il sugo a tegame scoperto.

2 minuti prima di servire, cospargere di prezzemolo tritato.