

## FILETTI DI PESCE ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di filetto di merluzzo
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchetto di aglio tritato
- 1 pomodoro grande
- sale
- pepe

Tagliare i pomodori a fettine di 1 cm e disporle in una forma per gratin.

Mescolare il prezzemolo, l'aglio e il pane grattugiato.

Condire il filetto di merluzzo e disporlo sopra le fettine di pomodoro.

Coprire con il composto di pane grattugiato, prezzemolo e aglio, e gratinare in forno a ca. 200 gradi per 20 minuti.