

## MERLUZZO AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetti di merluzzo
- 100 g di olive verdi
- 1 cucchiaio di capperi
- 1/2 cipolla
- 1/2 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tritare finemente la cipolla e l'aglio e distribuirli in una teglia, irrorare con olio, unire le olive snocciolate, i capperi, il limone e un pizzico di sale e pepe.

Adagiare nella teglia il pesce, salare, pepare e irrorare con il vino.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 7' bagnando di tanto in tanto con il fondo di cottura.