

MERLUZZO AL PEPERONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 2 peperoni tagliati a strisce
- 1 cipolla a fettine
- 500 g di salsa di pomodoro
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaio di origano
- 1 cucchiaio di timo
- 700 g di filetti di merluzzo
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio

Preriscaldare il forno a 200 gradi.

In una padella piuttosto alta e antiaderente, far saltare l'olio, il peperone e la cipolla.

Mescolare frequentemente per circa 10 minuti, aggiungendo alcuni cucchiaini d'acqua.

Unire la salsa di pomodoro, l'alloro, l'origano e il timo.

Cuocere per altri dieci minuti.

Togliere la foglia d'alloro.

Deporre in una teglia da forno i filetti di merluzzo, salare, pepare e spargere lo spicchio d'aglio a pezzettini.

Versare la salsa appena preparata e cuocere per circa 30 minuti.