

MERLUZZO AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di filetti di merluzzo impanati (450 g)
- 300 g di pomodori pelati passati
- cipolla
- poco olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- prezzemolo tritato
- succo di limone
- 1 presa di zucchero
- sale
- pepe

Far appassire la cipolla in poco olio, unire i pomodori, una presa di zucchero, un cucchiaio di aceto, il sale, il pepe e cuocere per 15 minuti circa.

Friggere i filetti di merluzzo in olio bollente, disporli su un piatto da portata, irrorare con il succo di limone, versare il sugo, cospargere di prezzemolo tritato e servire caldo.