
MERLUZZO AL POMODORO E CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di merluzzo surgelato
- 2 cipolle
- 1 limone
- 250 g di pomodori pelati
- olio d'oliva
- rosmarino
- aglio
- sale
- pepe
- farina

Adagiate il pesce su un piatto, spruzzatelo di limone e lasciate marinare per un quarto d'ora.
Fate scaldare l'olio e fatevi rosolare il pesce leggermente infarinato; salate, pepate e poi toglietelo dalla padella.
Nello stesso olio, con un'aggiunta se ne rimane poco, fate rosolare la cipolla e poi aggiungete i pomodori.
Fate cuocere per 10 minuti col rosmarino e l'aglio; unite il pesce e fate insaporire.