

MERLUZZO ALLA SICILIANA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pezzo di merluzzo (pezzi da 1000 g)
- 100 g di acciughe
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di basilico
- olio d'oliva
- pangrattato
- 100 g di olive nere snocciolate
- sale
- pepe

Pulite il pesce, togliete la spina centrale.

In una casseruola scaldate due cucchiaini d'olio d'oliva, unite le acciughe dissalate, diliscate e tritate, fatele sciogliere fino a formare una salsa.

Mettetene un po' all'interno del pesce con un rametto di rosmarino, due foglie di basilico.

Ungetelo con poco olio d'oliva, richiudetelo.

Versate in una pirofila unta d'olio la salsa alle acciughe rimasta, adagiatevi il pesce, cospargete con rosmarino, basilico e pangrattato, regolate sale e pepe.

Cuocete in forno a 200 gradi per mezz'ora.

Servitelo contornato con le olive snocciolate.