

MERLUZZO ALLO YOGURTH

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di filetti di merluzzo
- 150 g di yogurth bianco compatto
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 1 pezzetto di cannella
- menta tritata
- olio d'oliva
- sale

Allo yogurth unire cipolla tritata, paprica, semi di finocchio, zenzero, aglio a fettine e cannella.

Versare sul pesce e far insaporire in frigo per 4 ore.

Poi porre il tutto in una pirofila, condire con sale e olio e cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti.

Servire cosperso di menta.