

# MERLUZZO CON PEPERONATA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetti di merluzzo
- 500 g di peperoni rossi
- 120 g di cipolle
- 150 g di pomodori maturi
- 50 g di olio d'oliva
- sale

Per preparare la peperonata, sbollentate i pomodori, pelateli, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e tagliatene la polpa a pezzetti.

Tagliate i peperoni rossi a pezzi e la cipolla a fettine.

Mettete il tutto in padella con l'olio e il sale; cuocete a fuoco dolce con la pentola coperta.

A cottura ultimata, passate 1/4 della peperonata e riunitela al resto.

Salate i filetti di merluzzo, disponeteli sul fondo di una pirofila leggermente unta e coprite con la peperonata.

Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi per 20-25 minuti circa.

Servite caldo.