

## MERLUZZO IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di filetti di merluzzo surgelati
- 2 uova
- 1 cuore di sedano
- 2 pomodori maturi sodi
- 1 cespo di insalata riccia

Per la vinaigrette:

- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- sale

Scongelate il pesce a temperatura ambiente e cuocetelo a vapore.

Fate rassodare le uova, cuocendole in acqua fredda e calcolando 10 minuti dall'ebollizione.

Tagliate il sedano a rondelle sottili, i pomodori a spicchietti, l'insalata spezzettatela.

Tagliate le uova sode a spicchi, spezzettate i filetti di merluzzo e spruzzateli di limone.

Mescolate tutti gli ingredienti e condite con una vinaigrette fatta con 2 cucchiaini di olio, uno di aceto e sale q.b.