

MERLUZZO IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di merluzzo
- 400 g di pomodori pelati
- prezzemolo
- sedano
- carota
- cipolla
- alloro
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Lavare e tritare gli aromi.

Mettere sul fuoco un tegame con poco olio, unire gli aromi, fare rosolare ed aggiungere il pesce, precedentemente scongelato.

Far rosolare, salare ed unire il vino bianco, facendolo evaporare.

Coprire il tegame e far cuocere.

Servire molto caldo.