MERLUZZO ALLA GRECA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro trance di merluzzo da 200 g l'una,
- tre limoni,
- tre peperoni rossi

Ungete abbondantemente una pirofila, adagiatevi le trance di merluzzo e irroratele con il succo dei limoni. Bruciacchiate i peperoni sulla fiamma, fino a quando la pellicina che li ricopre sarà quasi completamente carbonizzata, toglietela e tagliate i peperoni a metà, eliminando il gambo e i semi interni; divideteli a listarelle e adagiateli nella pirofila intorno al merluzzo. Salate e pepate tutto. Irrorate con un decilitro e mezzo di olio e con tre cucchiaiate di acqua e cospargete con le fogliette di salvia. Ponete il recipiente in forno a fiamma molto moderata, per circa 30 minuti. Il sugo di cottura dovrà asciugarsi quasi completamente. Servite nello stesso recipiente di cottura.