

POLENTA CON IL MERLUZZO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina gialla,
- 800 g di merluzzo,
- 8 noci,
- 4 acciughe,
- 2 patate,
- 3 pomodori,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- rosmarino,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio, unite la cipolla tritata e fatela colorire.

Aggiungete l'aglio, le noci tritate e le acciughe diliscate e dissalate.

Fate rosolare per alcuni minuti, poi unite i pomodori spellati, privati dei semi e spezzettati, il rosmarino e il prezzemolo tritati.

Cuocete 10 minuti e unite il merluzzo sminuzzato, le patate a dadini, sale e pepe.

Cuocete un'ora circa o fino a quando le patate sono quasi sfatte e il sugo addensato.

Nel frattempo fate la polenta.

Rovesciatela sul piatto da portata tenuto al caldo e al centro disponetevi il merluzzo con la salsa.

Servite subito.