FILETTI DI MERLUZZO ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di filetto di merluzzo
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchietto di aglio tritato
- 1 pomodoro grande
- sale
- pepe

Tagliare i pomodori a fettine di 1 cm e disporle in una forma per gratin.
Mescolare il prezzemolo, l'aglio e il pane grattugiato.
Condire il filetto di merluzzo e disporlo sopra le fettine di pomodoro.
Coprire con il composto di pane grattugiato, prezzemolo e aglio, e gratinare in forno a ca.
200 gradi per 20 minuti.