MERLUZZO ALLA PROVENZALE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di merluzzo
- 100 g di funghi
- 100 g di cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 800 g di pomodori
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- timo
- alloro
- prezzemolo
- sale
- pepe

Pulire, lavare, tagliare i funghi.
Pelare le cipolle e i pomodori e tagliarli.
Tritare l'aglio.
Versare l'olio nella pentola.
Disporvi gli ingredienti preparati ed inoltre il rosmarino, timo, alloro e prezzemolo.
Lasciar cuocere 10 minuti e aggiungere il pesce.
Salare e pepare.
Bagnare con il vino.
Coprire e lasciar cuocere ancora 20 minuti.