MERLUZZO ALLA SICILIANA 1

Ingredienti per 2 persone:

- 400 g di filetti di merluzzo
- 250 g di polpa di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di capperi
- 10 olive verdi snocciolate
- 2 pizzichi di origano
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Mettete al fuoco un tegame con l'olio e l'aglio schiacciato.
Appena l'aglio sarà dorato, aggiungete la polpa di pomodoro , salate e pepate.
Appena il sughetto accenna a bollire unite i filetti di merluzzo e cuoceteli per 6-7 minuti girandoli almeno una volta.
Salateli e pepateli, aggiungete le olive e i capperi.
Cospargete con l'origano e continuate la cottura per altri 4-5 minuti.
Potete sostituire l'origano con del prezzemolo tritato.