

FILETTI DI MERLUZZO AL VAPORE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di merluzzo surgelato
- poco olio d'oliva
- limone
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 pizzico di sale

Portate a ebollizione, in una pentola, abbondante acqua, quindi mettete sulla pentola un piatto con i filetti di merluzzo spruzzati con poco olio e con poco succo di limone e cosparsi con una manciata di prezzemolo tritato e un pizzico di sale. Coprite i filetti con un altro piatto e lasciate cuocere per circa 30'. Servite con spicchi di limone.