

MERLUZZO CON PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di merluzzo
- 1000 g di piselli freschi
- 150 g di scalogno (o cipolla)
- 400 g di pomodori pelati
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di timo
- prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate il merluzzo e cuocetelo a vapore dopo averlo leggermente salato in superficie.

Sgusciate i piselli, mondate lo scalogno (o cipolla), tritatelo finemente e fatelo dorare, con un paio di cucchiaini d'olio.

Unite quindi un rametto di timo e una foglia di alloro, spruzzate con il vino e lasciate evaporare a fiamma vivace, aggiungete i pomodori pelati e i piselli sgusciati.

Dopo aver salato e pepato, cuocete per una ventina di minuti a fuoco moderato e recipiente coperto, facendo restringere la salsa a fuoco più vivace e senza coperchio, a fine cottura.

Mondate e lavate il prezzemolo, tritatelo, togliete la salsa ai piselli dal fuoco, adagiatevi i filetti di merluzzo, cospargete con il prezzemolo tritato e servite.