{loadposition myposition1}

<<torna indietro

Ingredienti:

un merluzzo salato,
olio extravergine d’oliva, q.b.
burro, 1 pezzetto
cipolla, mezza
aglio, 1 spicchio
trito di prezzemolo, q.b.
salsa di pomodoro, 1 cucchiaio
patate, q.b.
acqua, q.b.

Preparazione:

Private il merluzzo delle pinne e della coda.
Mettetelo a bagno per 24 ore.
Cercate di cambiare spesso l'acqua.
Levatelo e scolatelo.
Sminuzzatelo in pezzi di media dimensioni.
Sistemate una noce di burro in una casseruola.
Unite due cucchiai d'olio.
Aggiungeteci mezza cipolla, uno spicchio d'aglio che più tardi verrà levato.
Fate cuocere il tutto fino a quando la cipolla non avrà preso colore.
Uniteci un cucchiaio di salsa di pomodoro.
Metteteci i pezzi di merluzzo precedentemente asciugati.
Levate l'aglio.
Versate un po' d'acqua.
Coprite con un coperchio.
Fate cuocere per 20 min. a fiamma dolce.
Sbucciate le patate.
Affettatele le in grossi pezzi.
Fatele rosolare con un filo d’olio in un tegame.
Trascorsi i 20 min. unite un cucchiaio di prezzemolo tritato e le patate.
Continuate la cottura per 15 min. circa.
Controllate le patate.
Servite ben caldo.