

Filetti di Merluzzo al Pomodoro con Olive e Capperi



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Passata Classica 500g 500 ml
- **Ingredienti**
 - Capperi q.b.
 - Cipolla piccola 1
 - Merluzzo 4 filetti
 - Olio extra vergine di oliva 3 cucchiari
 - Olive 10
 - Origano q.b.
 - Pepe q.b.
 - Sale q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

I filetti di **merluzzo al pomodoro** sono molto semplici da preparare, come prima cosa tritate finemente la cipolla e fatela dorare in padella con l'olio extra vergine di oliva. Versate successivamente la [passata di pomodoro](#) Pomi e fatela cuocere per 5 minuti, dovrà rapprendersi leggermente. Salate.

Frattempo tagliate le olive a pezzettini (potete scegliere sia quelle bianche che nere) e tirate fuori dal congelatore i filetti di merluzzo (potete anche utilizzare quelli freschi se preferite).

Adagiate i **filetti di merluzzo** sopra la passata di pomodoro e conditeli con le olive, i capperi, l'origano e coprite la padella con un coperchio. Lasciate cuocere i filetti di merluzzo al pomodoro per 15 minuti a fuoco dolce.

I filetti di merluzzo al pomodoro sono pronti, a cottura ultimata lasciateli riposare per un paio di minuti prima di gustarli in tutta la loro bontà.

- *Elena Laudicina*