Pomì
O Così. O Pomì.

Merluzzo ai funghi

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Filetti di merluzzo: 4
- Funghi champignon: 350 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Il **merluzzo ai funghi** è una ricetta di pesce veloce e saporita. Con pochi e semplici ingredienti porterete in tavola un secondo di mare buonissimo, non il solito filetto di pesce panato, provatelo perché è davvero delizioso!

Il merluzzo ai funghi è semplicissimo e veloce da preparare: come prima cosa tritate lo spicchio di aglio e mettetelo in padella insieme all'olio extra vergine di oliva. Non appena si sarà imbiondito, unite i funghi champignon precedentemente puliti e tagliati a fettine e lasciateli soffriggere per un minutino.

A questo punto versate la ***Passata di Pomodoro Pomì*** e mescolate, insaporite con sale, pepe nero e lasciate cuocere per due minuti. Aggiungete quindi i filetti di merluzzo, copriteli con un po' di sughetto e continuate la cottura per 10-15 minuti, potete usare sia quelli freschi che quelli surgelati.

Il merluzzo ai funghi è pronto da servire. Se volete, potete aggiungere un po' di prezzemolo tritato.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 ml