Filetti di merluzzo gratinati



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Filetti di merluzzo (freschi o surgelati): 4
- Olio extra vergine di oliva: 4 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pangrattato: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Rametto di prezzemolo: 1
- Sale: q.b.

Preparazione

I filetti di merluzzo gratinati sono un secondo di pesce gustoso, semplice e veloce da preparare. Sono una delle mie ricette jolly che preparo quando non ho a disposizione molto tempo o quando voglio preparare un menù di pesce completo senza trascorrere ore e ore in cucina. I filetti di merluzzo gratinati sono tenerissimi e hanno una crosticina croccante che vi conquisterà subito!

I filetti di merluzzo gratinati sono veloci e semplicissimi da preparare, come prima cosa preriscaldate il forno a 180 gradi. In una pirofila versate un cucchiaio di olio extra vergine di oliva e disponete poi i filetti di merluzzo. In una ciotola mettete il pangrattato e conditelo con due cucchiai di olio, ***pomodoro a cubetti Pomì***, prezzemolo tritato, sale, pepe, origano e mescolate.
Mettete la panatura appena preparata sopra i filetti di pesce, versate sopra un cucchiaio di olio extra vergine di oliva ed infornate, lasciate cuocere i filetti di merluzzo gratinati per circa 20-25 minuti, dovranno risultare ben dorati in superficie.
I filetti di merluzzo gratinati sono pronti, impiattate e gustateli subito, sono tenerissimi!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 2 cucchiai

