Merluzzo infarinato in padella

FACILEeBUONO

Porzioni di merluzzo
Farina
Burro
Timo
Sale

facileebuono.com

Laviamo e asciughiamo il merluzzo, infariniamolo togliendo la farina in eccesso.
In una padella antiaderente rosoliamolo nel burro da ambo i lati quanto basta per renderlo gratinato, saliamo e spolveriamo con il timo.

Servire ben caldo con patate o verdure cotte.

Prova questo merluzzo cotto in padella, infarinato e gratinato alle erbe, una bontà anche per i vostri bambini.