

Filetti di merluzzo con pomodorini

600 gr tranci/filetti di pesce
500 gr pomodorini
1 cucchiaino olio d'oliva
timo
sale grosso



FACILEeBUONO

Facile da preparare



Laviamo ed asciugiamo i pomodorini e tagliamo a metà.

In una padella antiaderente mettiamo un cucchiaino d'olio e quando sarà caldo aggiungiamo i pomodorini. Facciamoli appassire a fiamma bassa.

Quando avranno rilasciato il loro liquido, aggiungiamo il pesce lavato in precedenza.

Spolveriamo con del timo e granelli di sale grosso.

Cuociamo il pesce alcuni minuti da ambo le parti.

I filetti di merluzzo in padella con pomodorini sono facili da preparare. Un piatto veloce se si ha poco tempo.

Il merluzzo si può tranquillamente sostituire con filetti o tranci di molti altri pesci. L'importante è che abbiano polpa soda e compatta, che non si sfaldino facilmente.