

Merluzzo con pomodorini

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

Laviamo ed asciughiamo i pomodorini e tagliamoli a metà. In una padella antiaderente mettiamo un cucchiaio 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.

• *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.*

Il merluzzo

È un pesce d'acqua salata della famiglia dei Gadidae, di dimensioni medie che possono



raggiungere fino a un metro di lunghezza e un peso di circa 15 kg.

Il suo corpo è slanciato e allungato, con una testa triangolare e una bocca grande e arrotondata. La parte superiore del corpo ha una colorazione grigio-verde o marrone scuro, mentre la parte inferiore è bianco-argento.

La sua carne è magra, delicata e di colore bianco, con un sapore dolce e leggermente salato.

Il merluzzo è pescato in grandi quantità in molti mari del mondo ed è molto versatile in cucina, potendo essere cucinato in vari modi, tra cui al forno, alla griglia, come in questa ricetta filettato in padella, bollito o fritto..