

MERLUZZO AL FORNO CON PATATE

Coprire il fondo di una teglia con patate tagliate a fette sottili, condire con sale pepe e un sottile filo di olio e passarle in forno caldo per 5 minuti. Stendere sopra un po' di scalogno finemente affettato, dei filetti di merluzzo e condire con moderazione con pepe e poco sale.

Coprire ora con polpa di pomodoro oppure pomodoro fresco, (senza acqua di vegetazione) finire con altro scalogno affettato, con basilico, poco zenzero e ancora un filo d'olio. Passare in forno per circa 30 minuti a 180°.