

SECONDI DI PESCE

Merluzzo alla siciliana (versione 2)

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Merluzzo (pezzi da 1000 g)	1 pezzo
Acciughe	100 g
Rosmarino	1 rametto
Basilico	2 foglie
Olio d'oliva	
Pangrattato	
Olive nere snocciolate	100 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Pulite il pesce, togliete la spina centrale. In una casseruola scaldate due cucchiai d'olio d'oliva, unite le acciughe dissalate, diliscate e tritate, fatele sciogliere fino a formare una salsa.
- 2 Mettetene un po' all'interno del pesce con un rametto di rosmarino, due foglie di basilico. Ungetelo con poco olio d'oliva, richiudetelo.
- 3 Versate in una pirofila unta d'olio la salsa alle acciughe rimasta, adagiatevi il pesce, cospargete con rosmarino, basilico e pangrattato, regolate sale e pepe.
- 4 Cuocete in forno a 200 gradi per mezz'ora. Servitelo contornato con le olive snocciolate. Vini di accompagnamento: Trentino Pinot Bianco DOC, Orvieto DOC, Etna Bianco DOC.