Filetti di Merluzzo al Pomodoro con Olive e Capperi

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Capperi: q.b.
- Cipolla piccola: 1
- Merluzzo: 4 filetti
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Olive: 10
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. I filetti di merluzzo al pomodoro sono molto semplici da preparare, come prima cosa tritate finemente la cipolla e fatela dorare in padella con l'olio extra vergine di oliva. Versate successivamente la passata di pomodoro Pomì e fatela cuocere per 5 minuti, dovrà rapprendersi leggermente. Salate;
2. Frattempo tagliate le olive a pezzettini (potete scegliere sia quelle bianche che nere) e tirate fuori dal congelatore i filetti di merluzzo (potete anche utilizzare quelli freschi se preferite);
3. Adagiate i filetti di merluzzo sopra la passata di pomodoro e conditeli con le olive, i capperi, l'origano e coprite la padella con un coperchio. Lasciate cuocere i filetti di merluzzo al pomodoro per 15 minuti a fuoco dolce;
4. I filetti di merluzzo al pomodoro sono pronti, a cottura ultimata lasciateli riposare per un paio di minuti prima di gustarli in tutta la loro bontà.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 ml