

Merluzzo in agrodolce

Ingredienti per due persone:

400 g filetto di merluzzo (peso al netto degli scarti)

15 g capperi in aceto di vino

250 g verdure in agrodolce (peso sgocciolato)

20 g di olio extra vergine di oliva

Sale e spezie per condire (q.b.)

Preparazione:

Bollire il filetto di merluzzo e, dopo averlo fatto freddare, pulirlo da lisca e pelle. Tritare con un mixer le verdure in agrodolce e i capperi. Spezzettare il filetto ed unire il mix di verdure.

Mischiare, aggiungere olio ed insaporire a piacere.