



Merluzzo alla mediterranea



Ingredienti per 4 persone

700 g	Filetti di merluzzo
120 g	Scalogni (4 grandi o 5 piccoli)
n° 15	Olive nere denocciolate
n° 3	Noci di burro
n° 1	Ciuffo di prezzemolo
n° 1	Manciata di capperi
n° 1/2	Bicchiere di vino bianco
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Tritare gli scalogni.
2. Tagliarle a pezzi le olive.
3. Aggiungere 1 noce di burro e una tazzina di acqua in una padella antiaderente e cuocere gli scalogni.
4. Aggiungere il pesce e cucinarlo 2 minuti per lato; unire il vino, le olive, i capperi, il sale e il pepe e cuocere per il tempo necessario a far evaporare il vino.
5. Aggiungere il burro rimanente, il prezzemolo tritato e scaldare per qualche secondo.