

## MERLUZZI AL CARTOCCIO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- timo
- pepe nero
- pomodori ciliegini (50gr)
- Fiori di Merluzzo Findus (1gr)
- Gamberi Sgusciati Findus (200gr)

### Come si prepara

Lasciate scongelare i fiori di merluzzo e i gamberetti.

Preparare la carta da forno per fare i cartocci con i pesci.

Porre su ogni foglio un fiore di merluzzo, condirlo con sale e pepe, porre sopra 4 o 5 gamberetti, un pomodoro ciliegino tagliato a metà, rametti di timo o qualche foglia di prezzemolo, sale, pepe, un filo d'olio e chiudere perfettamente il cartoccio.

Mentre preparate tutti i cartocci accendete il forno e portatelo a 180 gradi. Quando il forno è caldo fate cuocere i pesci per circa 15 minuti.

Portate a tavola i cartocci caldi, appena usciti dal forno, ed ogni commensale aprirà il suo cartoccio.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

**Gradimento:** 5

### Tags

pesce, occasioni speciali, cucina light, new, feste, cartoccio, tradizionale, merluzzi al cartoccio, mediterraneo