

MERLUZZO ALLO ZAFFERANO DI STEFANIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina
- sale
- rosmarino
- timo
- brodo vegetale (1ml)
- zafferano
- salvia
- pepe nero
- olio d'oliva (2 cucchiaini)
- Filetti di Merluzzo Findus (100gr)

Come si prepara

In una padella con un filo d'olio aggiungere i filetti di merluzzo con salvia, timo e rosmarino e lasciare cuocere a fuoco medio girando di tanto in tanto.

In un pentolino versare la tazza di brodo, i due cucchiaini d'olio, lo zafferano e il cucchiaino colmo di farina e portare ad ebollizione mescolando regolarmente.

Aggiungere la salsa appena creata al merluzzo e ultimare la cottura per entrambi i lati del merluzzo.

Spolverare con un pizzico di sale e pepe prima di servire in tavola.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

pesce, ricetta utente, merluzzo, filetti di merluzzo, Filetti di Merluzzo Findus, merluzzo allo zafferano



