

MERLUZZO BAGNATO DI ANNALISA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- latte (250ml)
- burro (100gr)
- sale grosso
- pepe bianco
- Filetti di merluzzo in porzioni Findus
- olio d'oliva (4 cucchiaini)
- 4 cipolle rosse

Come si prepara

Tagliare le 4 cipolle a cubetti piccoli, nel frattempo mettere l'olio e la noce di burro in una pentola con le sponde alte 10 cm circa e far scaldare a fuoco lento

Quando il burro sarà fuso aggiungere le cipolle e un pochino di latte, quasi da ottenere un brodino.

Quando le cipolle si staranno ammorbidendo aggiungere i pezzi di merluzzo che nella confezione si trovano già separati, aggiungere il resto del latte, salare e coperciare per circa 20 min.

Guardare ogni tanto che il latte non fuoriesca dalla pentola e girare i filetti di merluzzo.

A fine cottura a piacere si può aggiungere del pepe bianco o nero, o semplicemente servire così ben caldi con tante cipolle sopra e attorno.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

pesce, secondo, ricette utenti, filetti di merluzzo, merluzzo bagnato

