

## Merluzzo ai pomodorini

---



### Ingredienti:

500 g filetti di merluzzo fresco o congelato

2 cucchiai farina 00

1/2 cucchiaino paprica dolce

15 pomodorini

2 cipollotti

sale

Mettete in una busta di plastica alimentare la farina e la paprica..



... e poi il pesce tagliato a pezzi ( non scongelate se usate merluzzo congelato ). Chiudete la busta e sbattete finché il pesce viene ricoperto uniformemente di farina e paprica.



Mettete nella padella 2-3 cucchiari di olio, coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello grande a fiamma media 1 minuto. Spostate dal fuoco e mettete i filetti infarinati.



Coprite e cuocete a fiamma alta 3 minuti. Spostate dal fuoco, aspettate 30 secondi e poi alzate il coperchio e girate il pesce. Distribuite anche i cipollotti tritati.



Coprite e cuocete a fiamma alta 2-3 minuti. Spostate dal fuoco, aspettate 30 secondi ...



...e aggiungete i pomodorini tagliati in quattro, sale.



Coprite e cuocete a fiamma alta 1 minuto poi fiamma bassa 5 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.