

Merluzzo congelato alla marinara



Ingredienti:

500 g filetti di merluzzo congelato

20 pomodorini

2 cucchiaini olive nere

1 cucchiaino capperi sotto sale

2 spicchi d'aglio

sale, origano

Mettete nella pentola 1/2 cucchiaino di olio di oliva e l'aglio tritato.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta 1 minuto. Spostate dal fuoco e aggiungete i pomodorini tagliati in due, le olive, i capperi lavati...



... e continuate con i filetti di pesce congelati. Salate.



Coprite e cuocete a fiamma media per 10 minuti. Spegnete il fuoco, aggiungete del origano e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.