



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Merluzzo al limone



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **un padella**

Ingredienti

- 800 gr di filetti di merluzzo
- farina
- brodo di pesce
- olio extravergine d'oliva
- 1 limone
- timo
- sale
- pepe

Preparazione Merluzzo al limone

Passo 1.

Tagliate in pezzi i filetti di merluzzo ed infarinateli.

Passo 2.

Fateli rosolare con dell'olio ed aggiungete della buccia di limone grattugiata, un po' di succo di limone ed il timo.

Passo 3.

Aggiungete il brodo di pesce, salate e pepate a piacere.

Passo 4.

Completate la cottura.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)