



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

Merluzzo alla marchigiana



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 500 g di baccalà
- 100 g di farina
- 400 g di pomodori
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Merluzzo alla marchigiana

Passo 1.

Lasciate in ammollo il baccalà per due giorni cambiando l'acqua tre volte al giorno.

Passo 2.

Per la salsa, fate soffriggere l'aglio in una padella con dell'olio, aggiungete i pomodori, il prezzemolo ed ajustate di sale.

Passo 3.

Fate cuocere a fiamma medio bassa.

Passo 4.

Scolate il merluzzo e tagliatelo in pezzi.

Passo 5.

Passatelo nella farina da entrambi i lati e fatelo friggere in padella.

Passo 6.

Disponete i pezzi cotti nei piatti e condite con la salsa.

Note

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