

SECONDI PIATTI

Merluzzo al cartoccio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 4 merluzzi
- pomodorini rossi
- prezzemolo
- origano
- capperi sotto sale
- aglio
- sale
- olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE



2 Pulite e bollite i merluzzi.



3 Spinateli, adagiate sul fondo di una teglia da forno la carta stagnola e collocate i filetti al centro di ogni foglio, unite i pomodorini tagliati a metà, il prezzemolo, l'origano e i capperi.

Condite con un cucchiaino di olio per ogni cartoccio e poco sale.



4 Chiudete bene e cuocete in forno per 20 minuti.



5 Servite nel cartoccio.



Per 2 persone

NOTE