

SECONDI PIATTI

Merluzzo alla marchigiana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

500 g di merluzzo (baccalà)
400 g di pomodoro maturo
50 g di olio d'oliva
2 spicchi d'aglio
100 g di farina
prezzemolo
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettete a bagno il merluzzo in abbondante acqua e lasciatelo lì per circa due giorni, cambiando l'acqua tre o quattro volte al giorno.

Scolate il pesce, tagliatelo a pezzi regolari, diliscateli accuratamente e asciugateli.

Ponete sul fuoco una casseruola con 50 g di olio. Appena sarà caldo, mettetevi i pomodori, salateli, pepateli, portate a bollore, poi unite il trito di prezzemolo e aglio e cuocete a fuoco moderato.

Passate nella farina i pezzi di merluzzo e poi friggeteli in abbondante olio. Disponeteli su un piatto da portata, irrorateli con la salsa preparata e servite.