

SECONDI PIATTI

# Merluzzo allo spumante

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

medaglioni di merluzzo  
pomodorini  
1/2 cipolla  
1 cucchiaino mix aromi secchi  
1 peperoncino piccolo  
1 bicchiere spumante  
1 bicchiere di olio  
sale

## PREPARAZIONE

- 1** In una ciotolina mettete l'olio, lo spumante, il sale, gli aromi ed il peperoncino tagliato a pezzettini, miscelate e sbattete.



**2** Predete i medaglioni di merluzzo, bagnateli nell'emulsione, stendeteli su una teglia precedentemente ricoperta di carta da forno.





3 Tagliate la cipolla ed i pomodorini e cospargeteli sul merluzzo.



4 Condite con l'emulsione precedentemente preparata.



5 Cuocete in forno caldo a 180° e girate il merluzzo a metà cottura.



