

SECONDI PIATTI

## Merluzzo al limone

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

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



### INGREDIENTI

600 g di merluzzo  
un limone  
timo  
150 g di brodo di pesce  
sale  
pepe  
farina quanto basta  
due cucchiari di olio d'oliva.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare in filetti di [merluzzo](#), infarinarli e rosolarli in padella con l'olio, unire la buccia del limone, il timo, il succo di mezzo limone, il brodo di pesce. Aggiungere quindi sale, pepe