

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