

Polenta Con Il Merluzzo

In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio, unite la cipolla tritata e fatela colorire. Aggiungete l'aglio, le noci tritate e le acciughe diliscate e dissalate. Fate rosolare per alcuni minuti, poi unite i pomodori spellati, privati dei semi e spezzettati, il rosmarino e il prezzemolo tritati. Cuocete 10 minuti e unite il merluzzo sminuzzato, le patate a dadini, sale e pepe. Cuocete un'ora circa o fino a quando le patate sono quasi sfatte e il sugo addensato. Nel frattempo fate la polenta. Rovesciatela sul piatto da portata tenuto al caldo e al centro disponetevi il merluzzo con la salsa. Servite subito. Vini di accompagnamento: Colli Di Conegliano Rosso DOC, Chianti Montalbano DOCG, Taburno Rosso DOC.

Ingredienti

300 G Farina Gialla
800 G Merluzzo
8 Noci
4 Acciughe
2 Patate
3 Pomodori
1 Cipolla
1 Spicchio Aglio
1 Ciuffo Prezzemolo
Rosmarino
3 Cucchiai Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 70 minuti.