magimix

MERLUZZO AL POMODORO IN CARTOCCIO

Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 4 filetti di merluzzo - 8 pomodorini ciliegia - 1 spicchio di aglio - 1 cucchiaio di olio di oliva - sale e pepe

1. Disporre ogni filetto di merluzzo su un foglio di carta da forno.
2. Lavare i pomodorini ciliegia e tagliarli a metà. Sbucciare lo spicchio d?aglio e tagliarlo a fettine sottili.
3. Suddividere i pomodorini ciliegia su ogni filetto, aggiungere qualche fettina di aglio, un po? di olio di oliva, salare e pepare e richiudere la carta da forno per formare un cartoccio.
4. Porre i cartocci in un cestello vapore, mettere il coperchio e far cuocere 25 - 30 min a 80°C.

Vaporiera multifunzionale ■