



*Merluzzo in guazzetto con  
Olive nere, Capperi e Prezzemolo*



### *Ingredienti per 4 persone:*

- 800 gr. di filetti di merluzzo ( anche surgelato va benissimo)
- Olio evo, indicativamente 6 cucchiaini da minestra
- 2 spicchi d' aglio
- 4 acciughe sott'olio
- 30 gr. di capperi sotto aceto
- 85 gr. di olive nere denocciolate
- 125 ml di vino bianco secco
- 650 ml di passata di pomodoro
- Mezzo bicchiere d' acqua
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco

*Tempi: Preparazione e cottura 30 minuti circa*

### *Preparazione:*

In una casseruola larga e capiente disponete e unite gl' ingredienti in questo ordine: olio, aglio, uno spicchio per lato, i filetti di acciuga, il vino secco, i filetti di merluzzo ben distanziati tra loro, i capperi, le olive nere e la passata di pomodoro. Allungate con mezzo di bicchiere d' acqua aggiustando di sale e pepe nero.

Lasciate cuocere a fiamma bassa con coperchio per 20 minuti e con coperchio lievemente scostato per 10 minuti.

Al termine della cottura cospargete a piacere con il prezzemolo tritato e servite ben caldo con crostoni di pane casereccio o riso a chicco lungo cotto a vapore.

*Vino per l'Abbinamento Perfetto:* Valtellina Superiore Docg Sassella

*Temperatura di servizio:* 16°-18° in capaci bicchieri che valorizzino il profilo aromatico