

Filetti di merluzzo con zucchini e olive



Un secondo veloce e semplice da preparare, filetti di merluzzo con zucchini e olive, un'idea salvacena dell'ultimo minuto.

Ingredienti per 2 persone

4 filetti di merluzzo surgelati
2 zucchini
6 pomodorini
100 g di olive verdi snocciolate
timo
olio
sale
vino bianco

La preparazione di questa ricetta è molto veloce. Lavare le zucchini, tagliare le due estremità ed affettarle con l'aiuto di una mandolina.

Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchi.

Tagliare a metà le olive.

Mettere tutti gli ingredienti in una padella, il merluzzo, le zucchini affettate, i pomodorini, le olive e il timo. Aggiungere un filo d'olio un pizzico di sale

e mezzo bicchiere di vino bianco.



Cuocere a fuoco lento per circa 20/25 minuti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)