



Padellata di pesce - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - pesce - gamberi

Ingredienti per 4 persone:

600 g di merluzzo in tranci,
500 g di code di gamberi,
3 pomodori,
100 g di olive nere,
4 cucchiaini di olio di oliva,
1 spicchio di aglio,
1 rametto di basilico,
sale fino,
pepe.

Lavate i tranci di merluzzo e asciugateli tamponandoli con carta da cucina.

Tagliateli a tocchetti con un coltello affilato su un tagliere.

Squasciate le code di gamberi lasciando attaccata solo la coda.

Eliminate il filetto nero intestinale.

Lavateli e asciugateli.

Pulite il basilico con un telo da cucina leggermente inumidito.

Lavate e asciugate i pomodori.

Tagliateli a filetti con un coltello affilato su un tagliere, senza pelarli.

Schiacciate lo spicchio di aglio.

Scaldare l'olio in una larga padella e rosolatevi 3 minuti l'aglio.

Aggiungete i filetti di pomodoro e cuocete 10 minuti.

Scartate lo spicchio di aglio.

Unite il merluzzo, insaporite con il sale e spolverizzate con il pepe.

Fate cuocere il merluzzo 10 minuti, voltandolo con una paletta a metà cottura.

Aggiungete le code di gambero e le olive, fate cuocere ancora 5 minuti.

Spezzettate con le mani il basilico gettandolo direttamente nella padella.

Mettete il coperchio e spegnete.

Lasciate riposare 5 minuti.

Distribuite in piatti individuali irrorando con il fondo di cottura.

Servite.