

MERLUZZO CON LE MELE

Dose per quattro persone

800 g di merluzzo sotto sale

4 cipolle bionde

4 mele renette

olio

Mettere a bagno il merluzzo per due giorni cambiando ripetutamente l'acqua

Asciugare il merluzzo e tagliarlo a pezzi, infarinarlo e friggerlo

A parte imbiondire le cipolle, tagliare a spicchi le mele, aggiungerle alle cipolle imbiondite e cuocerle insieme

Alla fine aggiungere il merluzzo fritto e insaporire per pochi minuti