



Fishburger con tagliata di filetto di merluzzo e pomodoro con cipolla di tropea

Secondi



Tagliata di Merluzzo

PIATTI PRONTI

2 persone

PORZIONI



DIFFICOLTÀ

6 minuti

PREPARAZIONE

Ingredienti

- panino
- cipolla rossa di tropea
- pomodoro
- maionese
- insalata iceberg
- cetrioli
- olio evo qb
- sale qb
- pepe qb

Preparazione



- ✓ Per preparare il condimento, tagliare a fettine pomodori e cipolla di tropea.
- ✓ Tagliare a metà il panino e scottare in padella e nel mentre cuocere la tagliata di filetto di Merluzzo con pomodoro e basilico in padella per 3 minuti.
- ✓ Comporre il panino: maionese, insalata, pomodoro, tagliata, cipolla, olio, sale, maionese.
- ✓ All'occorrenza servire con chips di patate fritte.



Buon appetito!