



# Tagliata di merluzzo, patate e rosmarino con croccante insalata rustica

Secondi



## Tagliata di Merluzzo

PIATTI PRONTI

2 persone

PORZIONI



DIFFICOLTÀ

6 minuti

PREPARAZIONE

## Ingredienti

- insalata riccia
- cuori di carciofo
- pomodoro ciliegia
- cipolla rossa di tropea
- noci
- rucola
- olio evo
- aceto balsamico
- sale e pepe qb

## Preparazione



- ✓ Per preparare il letto della tagliata, lavare l'insalata e tagliare i cuori di carciofo.
- ✓ Cuocere la tagliata patate e rosmarino Arbi per 3 minuti.
- ✓ Aggiungere i pomodorini tagliati, la cipolla, le noci, olio, sale e pepe.
- ✓ Adagiare la tagliata sull'insalata.



*Buon appetito!*