

Ingredienti:

- filetti di merluzzo
- cavoletti di Bruxelles
- pancetta arrotolata
- ½ bicchiere di vino bianco
- sale, pepe

Preparazione:

Far bollire i cavoletti.

Da ogni filetto di merluzzo ricavare 3 fettine, salare e pepare, mettere al centro un cavoletto e richiudere a fagottino.

Avvolgere ogni fagottino con una fetta di pancetta e mettere in padella con poco olio, cuocere per 7/8 minuti, sfumare con il vino e terminare la cottura.