AMANDO LA CUCINA MAROCCHINA ECCO UN'ALTRA MIA RICETTA:

*ELMALI VE SOGANLI BALIK ( merluzzo con le mele)*

*Ingredienti per 4 persone:*

*- 4 tranci di merluzzo ( circa 700gr)  
- 4 -5 mele  
- 2 cipolle  
- 2 patate  
- 2 carote  
- foglie di alloro  
- 1 vasetto di yoghurt magro  
- olio di oliva*

*Preparazione:*

*Sbucciare le mele , affettarle e mettere la metà sul fondo di una pirofila unta.  
Mondare le cipolle, affettarne una e distribuire sulle mele, Adagiare i tranci di merluzzo e disporre su ogni trancio , 1 foglia di alloro.*

*Affettare l'altra cipolla e distribuuirla sul pesce. Ricoprire il tutto con le fette di mela rimaste. Condire con sale, pepe e un filo di olio. In forno a 160° per 40 minuti. Nel frattempo lessare patate e carote. Affettarle e metterle su di un piatto di portata, rivestite di yoghurt. Accanto sistemare il pesce con le mele*

*Di Silvana Foglia*