

Guiso de rape con tropezones de pan con semillas de amapola

Tempo di preparazione: 25 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: 20 gr
- Ajo: 1 diente
- Alcaparras desaladas: 80 gr
- Pan con semillas de amapola: 8 rebanadas - 240 gr
- Pimienta:
- Rapes: 4, 500 gr con hueso y cola, 400 gr limpios
- Sal:
- Semillas de amapola: 1 puñado o 10 gr
- Vino espumoso: 1 vaso o 100 gr



Preparación

Calentar en una sartén antiadherente un hilo de aceite y un diente de ajo y cocer las rodajas de rape limpias por los dos lados; añadir entonces las alcaparras y las semillas de amapola. Dar sustancia con un vaso de vino espumoso y dejar evaporar. Añadir la **Tomate finamente troceado Pomì** y dejar cocer unos 15 minutos. Poner en plato hondo el rape con abundante salsa, más 2 rebanadas de pan con semillas de amapola, previamente tostadas al horno o en sartén, y servir.

For this recipe we used:

Tomates Finamente
Picados 400 g

