

Salmonetes a la siciliana

Tempo di preparazione: 15 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Aceitunas de Taggia: 50 gr
- Ajo: 1 diente
- Albahaca fresca:
- Alcaparras desaladas: 50 gr
- Pimienta:
- Sal:
- Salmonetes frescos: 16 - 1040 gr



Preparación

Preparar la salsa a la siciliana calentando un poquito de aceite en una sartén y sofriendo el ajo.

Añadir a la sartén las aceitunas, las alcaparras y el **Tomate finamente troceado Pomì**; dejar cocer durante 10 minutos y salpimentar.

Preparar filetes con los salmonetes y freír en una sartén antiadherente 2 minutos por cada lado.

Una vez listos, sazonar con pimienta y colocarlos en el plato, recubiertos con la salsa siciliana.

Decorar con abundante albahaca fresca y un hilo de aceite crudo.

For this recipe we used:

None 300 ml

