Pomì
O Così. O Pomì.

Salmonetes a la siciliana

Tempo di preparazione: 15 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: None
- Aceitunas de Taggia: 50 gr
- Ajo: 1 diente
- Albahaca fresca: None
- Alcaparras desaladas: 50 gr
- Pimienta: None
- Sal: None
- Salmonetes frescos: 16 - 1040 gr

For this recipe we used:

Tomates Troceados 300 ml

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.