Pomì
O Così. O Pomì.

Salmone al pomodoro



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Burro: 20 gr
- Filetto di salmone tagliato in 4 pezzi: 800 gr
- Rametto di rosmarino: 1
- Sale e pepe: a piacere
- Scalogno: 1
- Zucchero: 1 cucchiaino

Preparazione

1. Tritate finemente lo scalogno.
2. Sciogliere il burro in una padella, aggiungere la cipolla e il rametto di rosmarino e soffriggere fino a quando la cipolla sarà morbida e dorata.
3. Sciacquate il filetto di salmone sotto l'acqua fredda corrente, asciugatelo con carta assorbente, spolverizzatelo con lo zucchero e trasferitelo in una padella con le cipolle.
4. Friggete per 2 minuti per lato.
5. Aggiungete nella teglia i ***pomodori a cubetti di Pomì***, salate e pepate.
6. Cuocete per altri 3-4 minuti.
7. Servite il salmone ben caldo, irrorate con la salsa di pomodoro e guarnite con il rosmarino.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

