

Triglie alla Siciliana



Tempo di preparazione: 15 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Pomodoro a cubetti 400g 300 ml
- Aglio 1 spicchio
- Basilico fresco qb
- Capperi dissalati 50 g
- Olio extra vergine di oliva qb
- Olive taggiasche 50 g
- Pepe qb
- Sale qb
- Triglie fresche 16 - 1040 g

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Preparate il sughetto alla siciliana scaldando un goccio di olio in padella e soffriggendo l'aglio. Versate in padella le olive, i capperi e il **Pomodoro a Cubetti Pomi** scolato, lasciate cuocere per 10 minuti e insaporite con sale e pepe.

Sfilettate le triglie e cuocetele in padella antiaderente da entrambi i lati 2 minuti ciascuno.

Una volta pronte, pepate e posizionatele sul piatto, con sopra la salsina alla siciliana.

Decorate con abbondante basilico fresco e un filo di olio a crudo.