

Filetti di salmone al pomodoro con olive e capperi



Tempo di preparazione: 50 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Pomodoro a cubetti 3x400g 800 gr
- Aglio 1 spicchio
- Capperi 2 cucchiari
- Olio extra vergine di oliva 4 cucchiari
- Olive nere 15
- Pepe nero q.b.
- Prezzemolo 2 rametti
- Sale q.b
- Salmone 4 filetti
- Vino bianco ½ bicchiere

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

I filetti di salmone al pomodoro con olive e capperi sono un secondo di pesce semplice e saporito. Si prepara in pochi minuti con pochi e semplici ingredienti ed è **tenero e saporito**, con un **sughetto profumato** e cremoso. I filetti di salmone al pomodoro sono perfetti da preparare come secondo per le feste di Natale, la scarpetta non potrà mancare!

1. Versate l'olio in un tegame e fate soffriggere lo spicchio di aglio tritato.
2. Unite i **tomodori a cubetti Pomi**, salateli e fateli cuocere per 5 minuti a fuoco dolce.
3. Aggiungete i capperi, le olive nere (intere o a pezzettini) e mescolate velocemente.
4. Disponete i filetti di salmone sopra il sughetto, sfumateli con il vino bianco e lasciateli insaporire per un paio di minuti.
5. Coprite con un coperchio e fate cuocere il pesce per 30 minuti, date un mescolata ogni tanto afferrando i manici del tegame, non sollevate il coperchio.
6. I filetti di salmone al pomodoro con olive e capperi sono pronti, insaporiteli con il prezzemolo tritato, pepe nero e serviteli.

- *Elena Laudicina*