Filetti di salmone al pomodoro con olive e capperi

Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Capperi: 2 cucchiai
- Olio extra vergine di oliva: 4 cucchiai
- Olive nere: 15
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 2 rametti
- Sale: q.b
- Salmone: 4 filetti
- Vino bianco: ½ bicchiere

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 pomodori a cubetti Pomì, 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.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 800 gr