

Барабулька по-сицилийски



Время приготовления: 15 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

- Мякоть томатов в кубиках 500г 300 г
- **Ингредиенты**
 - Вымоченные от соли каперсы 50 г
 - Оливковое масло по вкусу
 - Перец по вкусу
 - Свежая барабулька 16 - 1040 г
 - Свежий базилик по вкусу
 - Соль по вкусу
 - Таджаские оливки 50 г
 - Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Приготовьте соус по-сицилийски: разогрейте в сковороде чуть-чуть оливкового масла первого холодного отжима и слегка обжарьте чеснок. Добавьте оливки, каперсы и **Мякоть томатов в кубиках Pomì**, предварительно слив жидкость.
2. Разделайте барабульку на филе и обжарьте на сковороде с антипригарным покрытием с обеих сторон по 2 минуты.
3. Поперчите готовую рыбу, выложите ее на тарелку и сверху полейте соусом по-сицилийски.
4. Украсьте блюдо свежими листиками базилика и приправьте его оливковым маслом.