# Барабулька по-сицилийски

**Время приготовления**: 15 min.
**Степень сложности**: Средний

**Ингредиенты (4-х человек)**

- **Ингредиенты**
  - Мякоть томатов в кубиках 500g 300 г
  - 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
  - Таджасские 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.