

Соус из каперсов, оливок и тунца



Время приготовления: 15 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

• Ингредиенты

- Протертые томаты по-домашнему 700g 400 г
- Каперсы 2 ст.л.
- Красный острый перец 1 шт.
- Оливковое масло по вкусу
- Петрушка по вкусу
- Соль по вкусу
- Тунец в масле 320 г
- Черные оливки 20 шт.
- Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Разогрейте в сковороде хорошую порцию оливкового масла.
2. Добавьте зубчик чеснока, красный острый перец и мелко порубленную петрушку. Слегка обжарьте все вместе.
3. Когда масло сильно подогреется, присоедините **Протертые томаты по-домашнему Pomì**. Дайте соусу немного увариться.
4. В середине приготовления удалите чеснок, добавьте каперсы и оливки.
5. За несколько минут до готовности добавьте тунец и оставьте блюдо настояться, чтобы ароматы соединились и стали богаче.
6. Посолите по вкусу.
7. Мелко порежьте свежую петрушку и добавьте ее в готовый соус.