

ТРЕСКА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

- Ингредиенты

- Протертые томаты 500г 400 г
- Вода 1000 мл
- Лепестки цветов для украшения
- Лимон 1 шт.
- Пряные травы по вкусу
- Треска 500 г
- Хлеб 4 ломтика

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Приготовьте филе трески на пару, а затем пожарьте на гриле сторону с кожей рыбы.
2. Сделайте томатный соус. Для этого разогрейте **Протертые томаты Pomì** на сковороде, добавив немного оливкового масла и стакан воды. Готовьте до получения кремовой консистенции.
3. Процедите соус через мелкое сито в тарелку и вы получите однородную нежную массу, которая должна покрывать ее дно.
4. Подавайте блюдо на стол следующим образом: положите в соус хрустящий хлеб, выложите на него филе трески, добавьте ломтик лимона, пряные травы и украсьте лепестками цветов.