Pomì
O Così. O Pomì.

Triglie alla Siciliana

Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico fresco: qb
- Capperi dissalati: 50 g
- Olio extra vergine di oliva: qb
- Olive taggiasche: 50 g
- Pepe: qb
- Sale: qb
- Triglie fresche: 16 - 1040 g

Preparazione

Preparate il sughetto alla siciliana scaldando un goccio di olio in padella e soffriggendo l'aglio. Versate in padella le olive, i capperi e il **Pomodoro a Cubetti Pomì** scolato, lasciate cuocere per 10 minuti e insaporite con sale e pepe.

Sfilettate le triglie e cuocetele in padella antiaderente da entrambi i lati 2 minuti ciascuno.
Una volta pronte, pepate e posizionatele sul piatto, con sopra la salsina alla siciliana.
Decorate con abbondante basilico fresco e un filo di olio a crudo.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 300 ml