Pomì
O Così. O Pomì.

Orata all’acqua impazzita

Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Capperi di Pantelleria: q.b.
- Lime: 1
- Olio: q.b.
- Olive taggiasche: q.b.
- Orata: 1 da 700gr o 350gr di filetti
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Sfilettare l’orata e farla marinare in poco olio, sale, pepe e basilico per circa 5 minuti.
2. Scaldare *la* ***Passata Classica*** sul fuoco con olio d’oliva, succo di lime, sale e pepe e 1 spicchio d’aglio non sbucciato; eliminatelo appena rosolato.
3. Scaldare appena la padella con un filo d’olio e cuocervi dolcemente i filetti per 3 minuti, con il basilico, una spruzzata di lime e le olive. Salate.
4. Trasferire i filetti nel piatto, completare con la salsa di pomodoro calda, cospargere con la scorza di lime grattugiata e decorare con qualche cappero e foglioline di basilico.

For this recipe we used:

Passata Classica 300 ml