

SECONDI PIATTI

# Platessa con pomodorini arrostiti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Platessa con pomodorini arrostiti

## INGREDIENTI

PLATESSA filetti - 8

POMODORI CILIEGINI 12

OLIVE TAGGIASCHE 2 cucchiai da tavola

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiai da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

**1** In una padella ho soffritto uno spicchio d'aglio con un giro di olio, aggiunto i pomodorini già lavati e tagliati a metà, fatti rosolare da tutte e due le parti per una decina di minuti, ho unito i filetti di platessa, le olive taggiasche snocciolate, i capperi.

Ho regolato di sale, messo sopra il coperchio e continuato a cuocere a fuoco lento fino a completare la cottura.

Veramente ottimi e saporiti i filetti di platessa con pomodorini arrostiti.

