

SECONDI PIATTI

# Platessa con pomodorini arrostiti

di: *riccy-ola*

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 cucchiari da tavola  
CAPPERI 1 cucchiario da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari 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.

