Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

RICETTA E FOTO DI

Emilio Bonavita

Filetti di orata con datterini

Ingredienti per 4 persone:
6 filetti di orata
1 scalogno
3 hg pomodori datterini
capperi di Pantelleria
1 bicchiere di vino bianco
olio evo
timo
Preparazione:
In un’ampia padella fare soffriggere lo scalogno con olio evo per qualche minuto. Aggiungere i pomodorini tagliati a metà; attendere 5 minuti ed inserire i filetti e i capperi. Rosolare velocemente, poi spruzzare con vino bianco; lascia cuocere 3 minuti per parte. A fine cottura aggiungere il timo ed aggiustare di sale.