Branzino con salsa ai Capperi

Ingredienti

Per 6 persone : 6 filetti di branzino - 6 pomodori - 3 spicchi di aglio - 60 gr di capperi - 30 cl di olio di oliva - Il succo di un limone

Preparazione

Lavare e sbucciare i pomodori
Tagliarli a cubetti grandi con il tagliaverdure CL 50 Ultra (10x10x10 mm)
Pelare e tritare l'aglio nel cutter fino a che non è sminuzzato perfettamente.
In una ciotola, coprire i capperi con acqua fredda e lasciarli a bagno per 15 min.
Scolarli e tritarli finemente con il cutter.
Far saltare i pomodori con l'aglio e i capperi per 15 min.
Aggiungere sale e pepe q.b.
Lavare i filetti di pesce e rosolarli dal lato della pelle per 5 minuti, e finire la cottura in forno a 200° C per 7 min.
Servire con la salsa ai capperi.

L'astuzia del cuoco

Potete aggiungere il succo di un limone o la scorza nella vostra salsa.