



FILETS DE BAR EN ACQUA PAZZA AVEC POMMES DE TERRE ET CÂPRES

Categoria: Deuxième plats **Tempo di preparazione:** 30 minutes **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 2 pommes de terre
- Huile d'olive extra vierge au goût
- 1 gousse d'ail
- Piment au goût
- 600 g de bar (4 filets de 150 g)
- ½ verre de vin blanc sec
- 100 g de tomates datterini jaunes
- 100 g de tomates cerises rouges
- 1 brin de basilic
- 1 brin de persil haché
- ½ citron (jus)
- 12 câpres, pour décorer
- Feuilles de basilic frais, pour décorer

Un plat de poisson classique qui ne déçoit jamais !

Difficulté : **moyen**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **30 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Coupez les pommes de terre en tranches de 1 cm d'épaisseur. Dans une poêle, faites revenir les pommes de terre dans l'huile d'olive extra vierge avec l'ail et le piment pendant 10 minutes, puis ajoutez le bar. Faites également dorer le bar d'abord d'un côté puis de

l'autre et, enfin, mélangez-le avec le vin.

Ajoutez les tomates rouges et jaunes, le basilic haché et faites cuire encore 10 minutes en ajoutant le jus d'un demi citron en deux.

Une fois cuit, servez et décorez de câpres et de quelques feuilles de basilic frais.

