



FILETTI DI SPIGOLA IN SALSA DI SEDANO CON POMODORI CUORE DI BUE

Categoria: Secondi Piatti **Tempo di preparazione:** 40 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 600 g di filetti di spigola (4 porzioni)
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- 1 costa di sedano
- 1 cipollotto fresco
- 4 pomodori cuore di bue
- Sale q.b.
- Foglie di basilico fresco (per decorare)
- 4 pomodorini ciliegini (per decorare)

Un piatto intrigante ed eccentrico grazie alla salsa di sedano, fresca ed accattivante al palato. Sicuramente una ricetta della quale non potrete più fare a meno.

Difficoltà: **facile**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **40 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Prendete i filetti di spigola e passateli in padella con l'olio evo e l'aglio. Una volta dorati, toglieteli e metteteli da parte.

Preparate la salsa di sedano mettendo ad appassire in una pentola con un poco di olio evo il sedano ed il cipollotto tagliati a pezzetti. Una volta ammorbiditi e dopo averlo salati, passateli nel mixer per fare una salsa.

Tagliate i pomodori in fette alte 1 cm, salateli e conditeli con olio evo. Preparate 4 piatti e disponete le fette di un pomodoro in ogni piatto. Adagiate delicatamente i filetti di spigola sulle fette di pomodoro e versatevi sopra la salsa di sedano. Decorate con qualche foglia di basilico fresco e un pomodorino ciliegino. Enjoy!



Filetti di spigola in salsa di sedano con pomodori cuore di bue