

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet
Sensational Filetti Vegetali Nature

10 olive taggiasche

q.b. sale

10 pomodorini

1 cucchiaino di capperi

1 spicchio d'aglio

Mezzo bicchiere di vino bianco

q.b. prezzemolo

 2 PORZIONI

 30 MIN

Voglia di una ricetta dal tocco mediterraneo? prova subito i nostri filetti Sensational con pomodorini e olive. Che profumo!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE**1. Lavate e tagliate i pomodorini**

Lavate i pomodorini e tagliateli a metà.

2. Scaldate l'olio con dell'aglio

In una padella antiaderente fate scaldare brevemente l'olio con lo spicchio di aglio.

3. Cuocete i Sensational Filetti Vegetali Nature con gli altri ingredienti

Unite i pomodorini, fateli rosolare 10 minuti, poi unite i Sensational Filetti Vegetali Nature, le olive e i capperi e fate cuocere 10 minuti.

4. Sfumate col vino

Alzate la fiamma, versatevi il vino e lasciate sfumare.

5. Condite col prezzemolo

A questo punto eliminate l'aglio e condite con il prezzemolo tritato.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**