

PLATESSA ALLA SORRENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di filetti di platessa (confezioni 300 g),
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- 6 pomodori da sugo,
- prezzemolo tritato,
- aglio,
- sale,
- pepe,
- origano.

Scongelare i filetti di pesce, soffriggere l'aglio e farli dorare nell'olio caldo. Aggiungere i pomodori spellati e tagliati a pezzi, il prezzemolo, l'origano, il sale e il pepe. Far cuocere i filetti senza coperchio e servirli dopo avervi versato la salsa.