

**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**