



**Portofino, alta tecnologia
Made in Italy a casa tua!**

Filetti di sogliola con olive

INGREDIENTI

Preparazione 10'
Cottura 10'

- 1 confezione di filetti di sogliola surgelati
- 1/2 dl di olio
- prezzemolo tritato
- 1/2 dl di vino bianco secco
- 100 gr di olive verdi di Spagna snocciolate
- Acqua calda o brodo di dado
- Sale, pepe appena macinato

ESECUZIONE

In un tegame scaldate l'olio e il prezzemolo senza farli rosolare, quindi unitevi i filetti di pesce scongelati che lascerete insaporire a fuoco moderato; aggiungete sale e pepe, spruzzateli con il vino bianco e, quando sarà evaporato quasi completamente, unite le olive verdi.

Continuate la cottura per pochi minuti versando qualche cucchiaino di acqua calda o il brodo, se necessario.

LE OLIVE

L'oliva è il frutto dell'olivo domestico, appartenente alla specie *Olea europea sativa*. Può essere di colore nero/violaceo o verdastro. È un classico frutto a drupa, costituito cioè da un epicarpo (parte esterna) liscio, da un mesocarpo (parte mediana) carnoso e oleaginoso, e un endocarpo (parte interna) legnoso (nocciolo), quest'ultimo contiene un solo seme ad albume oleoso. Le olive opportunamente trattate e conservate vengono utilizzate in diverse preparazioni culinarie come ingredienti di antipasti e aperitivi.

GRANITIUM L'antiaderente dal cuore di pietra.

Rinforzato con particelle minerali che garantiscono:

- Lunga durata dell'utensile.
- Cottura perfetta e salutare.
- Superficie antiaderente a prova di utensili metallici.
- Resistenza totale in lavastoviglie.
- Facile pulizia della superficie di cottura.
- Garanzia in caso di intolleranze ad allergie al nichel.
- Non contiene PFOA.