Salsa gustosa per il pesce a vapore

FACILEeBUONO

Tranci di pesce
2 pomodori
olive nere denocciolate
capperi
sale

Di sicura riuscita

Togliamo la pelle ai pomodori, tritiamoli e cuociamoli per 15 minuti con un poco di sale.
Incorporiamo alcune olive tagliate a rondelle e alcuni capperi interi.
Proseguiamo la cottura per alcuni minuti, togliamo dal fuoco e teniamo al caldo.
Laviamo i tranci di pesce e cuociamoli al vapore per 10 minuti.
Disponiamo nel piatto il trancio di pesce sul letto di salsa.

Si può servire questa pietanza completandola con alcune piccole patate lesse.

Stupenda e gustosa salsa per il pesce bollito, per guarnire tranci o filetti di salmone, merluzzo, ecc…