



צילום: נופר בוגנים

קונפי זג ברמונדי ישראלי על פתיתים בעגבניות והריסה

מתוך 'סיפור של טעם' עם הילה אלפרט, ערוץ האוכל

⌚ זמן הכנה: 30 דקות 🍴 מס' סועדים: 4

אופן הכנה

- מתבלים את הפילטים בלימון כבוש. אחרי שנותנים לו לספוג את טעמי הלימון מטגנים קלות על מחבת בצד של העור בלבד
- מחממים את שמן הזית במחבת גדולה או סיר נמוך ורחב מאדים עם ההריסה, הפולפה ותרכיז העגבניות במשך כדקה. מוסיפים את הפתיתים. מערבבים במשך כדקה ומוסיפים את השום הנענע והגזר
- בכלי הגשה משטחים את הפתיתים, מפוררים את הדג, סוחטים עגבניות, מפזרים פלפל חריף וטחינה ומגישים

מצרכים

- 3 נתחי ברמונדי ישראלי, ללא עור (כ- 450 גרם)
- 500 גר' פתיתים מבושלים לפי הוראות היצרן
- 2 כפות גדושות הריסה
- 2 כפות פולפה
- 2 כפות תרכיז עגבניות
- 2 כפות שמן זית
- חופן עלי נענע קצוצים דק
- 2 שיני שום קצוצות דק
- 2 גזרים מרוסקים דק

להגשה

- 3-2 פלפל חריף טרי, פרוס לפרוסות בעובי של כחצי ס"מ
- 3 עגבניות מלאות מיץ
- 4 כפות טחינה גולמית