



טליאטלה עם ברמונדי ישראלי | מאת ג'קי אזולאי

⌚ זמן הכנה: 15 דק' 🍴 מס' סועדים: 2

מצרכים

2 דגי ברמונדי ישראלי
 500 גרם פסטה טליאטלה
 ½ כוס שמן זית
 3 שיני שום
 פלפל צ'ילי חריף אדום
 קורט פפריקה מתוקה
 כף עגבניות מרוסקות
 כף ממרח עגבניות
 חופן זיתי קלמטה
 חבילה עגבניות שרי
 קורט מלח
 קורט פלפל שחור
 מעט לימון כבוש
 חופן כוסברה קצוצה

אופן הכנה

- מכינים את הפסטה לפי הוראות היצרן
- חוצים את עגבניות השרי
- במחבת עם שמן זית מטגנים פלפל חריף קצוץ ושיני שום קצוצות
- מוסיפים את העגבניות, ממליחים ונותנים להן להגיר נוזלים במחבת
- מערבבים מידי פעם
- מוסיפים תיבול - עגבניות מרוסקות, ממרח עגבניות, מלח, פלפל ופפריקה, ומסמיכים מעט את הרוטב
- לקראת סיום להוסיף לרוטב זיתי קלמטה וכוסברה קצוצה
- מערבבים היטב את הפסטה ברוטב
- מחממים היטב מחבת עם שמן זית
- מתבלים את הדג במלח ופלפל ומטגנים על הצד של העור
- אחרי טיגון קל מכניסים לתנור ל-6-5 דקות בחום גבוה של 200 מעלות
- אפשר לצלחת את הדג בשלמותו על הפסטה או לפורר קרעי דג על קערת פסטה עמוסה