



מאת השף אבי ביטון

ברמונדי ישראלי ותושיל פיקנטי של עגבניות וזיתים

⌚ זמן הכנה: 20 דק' 🍴 מס' סועדים: 7

אופן הננה

- במחבת רחבה יוצקים שמן זית ומטגנים את השום
- מוסיפים את העגבניות, הזיתים, הסלרי, הפלפל החרוף, תערובת התבלינים וכוס מים
- מוסיפים מעט מלח ומבשלים כ-8 דקות
- מוסיפים את דגי ברמונדי ישראלי, הזיתים והכוסברה ומבשלים כרבע שעה נוספת

מצדנים

- 4 דג ברמונדי ישראלי פילה, חצוי לשניים
- 5 כפות שמן זית
- 10 שיני שום פרוסות
- 5 עגבניות חתוכות לקוביות
- כוס מים
- צרור כוסברה
- פלפל חריף פרוס
- זיתים ירוקים משומרים מפחית
- צרור סלרי

לתערובת התבלינים:

- מיץ לימון
- 3 כפות שמן זית
- כף פפריקה מתוקה גדושה ● ½ כפית כורכום