

Filetti di sgombro con datterini alle erbe aromatiche



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di filetti di sgombro all'olio di oliva in scatola
4 pomodori datterini gialli o rossi
3 foglie di basilico
1 ciuffo di prezzemolo
1 rametto di maggiorana fresca Bio, Logico Despar
2-3 cucchiari di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
1 pizzico di sale

Procedimento

1. Lavo i datterini e li taglio a metà.
2. Trito le erbe al coltello.
3. Dispongo i datterini in una ciotola e li condisco con poco sale, il trito di erbe e l'olio.
4. Unisco lo sgombro a filetti, mescolo delicatamente e servo.