

SURIMI ALLA MARINARA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di surimi in bastoncini,
- 12 capperi sotto sale,
- 300 g di passato di pomodoro,
- basilico fresco,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 filo di olio d'oliva.

Mettere l'olio in una pirofila, sul fuoco, ed affettarvi dentro l'aglio; farlo andare per un po' e poi aggiungere il pomodoro ed i capperi; tagliare il surimi a tocchetti e, quando il pomodoro è ben caldo, versarci dentro i pezzetti di surimi; aggiungere anche il basilico spezzettato.

Lasciare consumare un po' il pomodoro ed insaporire il tutto (essendo il surimi già cotto a vapore, non è necessaria una cottura prolungata e poi slurpare direttamente se vi piacciono i sapori forti).