

Triglie con pomodorini

Sintesi

- Tempo: 30 minuti
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 3 persone
- Gluten free

Ingredienti

- 6 triglie di grandezza media
- 2 cipollotti
- 1 manciata di pomodorini freschi o in scatola
- 2 spicchi aglio
- 3 pomodorini secchi
- Olio
- Sale

Procedimento

- Tagliare i cipollotti a fettine
- Mettere in una pentola bassa con aglio, un filo di olio, sale e cuocere a fiamma bassa
- Aggiungere i pomodorini tagliati a pezzi e i pomodori secchi tritati
- Pulire le triglie, togliere bene le squame e le interiora
- Aggiungere le triglie, cuocere a fiamma bassa 20 minuti circa

Note di Mina

Quando si incontrano al mercato delle rosse triglie di scoglio di dimensione media non si possono farsele scappare, le si invita a pranzo ed è subito festa.