

TRIGLIE ALLA LIVORNESE

Friggere le triglie, preventivamente pulite, squamate e infarinate; a cottura ultimata, porle su carta assorbente per eliminare l'olio eccedente.

Fate dorare in una pentola di coccio 3 cucchiari di olio d'oliva due spicchi d'aglio e un gambo di sedano, dopo qualche minuto aggiungere la passata di pomodoro, regolare di sale e pepe cuocere per una quindicina di minuti. Aggiungere ora le triglie e lasciare insaporire per qualche minuto a fuoco moderato; togliere l'aglio e il gambo di sedano e servire.

Ricette di cucina