

## **LASAGNETTE CON FILETTI DI TRIGLIA**

Soffriggere in olio d'oliva un trito di scalogno prezzemolo e peperoncino senza farlo colorire. Aggiungere i filetti di triglia, lasciarli insaporire, salare, indi bagnare con un po' di vino bianco secco.

Quando i filetti si saranno sbriciolati, aggiungere qualche cucchiaio di polpa di pomodoro e un po' di prezzemolo tritato. Cuocere al dente le lasagnette (non all'uovo) e passarle nel sugo per qualche minuto.

**Ricette di cucina**