



Le ricette di Montalbano rivisitate dallo Chef Marco Serra

6 -- Triglie con la salsetta

Edizione siciliana delle "triglie in umido"

-- Ricetta per 4 persone --

Ingredienti:

12 triglie "di scoglio"

1 cipolla

2 pomodori

1 spicchio d'aglio

prezzemolo, erbe aromatiche (timo e maggiorana)

farina, olio, burro, sale e pepe

Esecuzione:

Rosolare la cipolla tritata con burro e olio, unendo poi i pomodori fatti a pezzi, l'aglio, il prezzemolo, le erbe, un po' d'acqua, sale e pepe.

Infarinare le triglie e collocarle in una teglia con olio bollente, farle rosolare da entrambe le parti e salare leggermente.

Ritirare i pesci dalla teglia ed adagiarli nell'intingolo. Far cuocere brevemente e servire.

Buon appetito!

Variazioni:

Aggiungo come contorno delle erbe selvatiche locali greche.