

AGONI ALLA SALSA

Ingredienti:

- 500g. di agoni,
- uno spicchio d'aglio,
- una cipolla,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- pangrattato,
- burro.

Dopo aver pulito e diliscato bene e svuotato gli agoni, tagliateli a pezzi e metteteli in una casseruola con lo spicchio d'aglio, una cipolla tritata fine, il mazzetto di prezzemolo tritato, sale, pepe.

Versatevi sopra il vino sufficiente a coprirli e fateli cuocere.

Quando vi parrà che siano circa a metà cottura, cospargeteli di pangrattato e poi fateli cuocere completamente.

Al momento di servirli, aggiungetevi un bel pezzo di burro fresco che si scioglierà sul pesce caldo.