

469. TRIGLIE IN GRATELLA ALLA MARINARA

Dopo averne estratto l'intestino, con la punta di un coltello, dalle branchie, lavatele ed asciugatele e nel posto dov'era l'intestino collocate un pezzetto d'aglio. Conditele con sale, pepe, olio, foglie di ramerino e lasciatele così condite. Quando sarete per cuocerle involtatele nel pangrattato ed ungetele col condimento allorché saranno sul fuoco. Oppure, dopo averle nettate, lavate ed asciugate, conditele con poco sale e pepe e cuocetele così naturali a fuoco ardente. Collocate poi sul vassoio, conditele solo allora con olio, un altro po' di sale e pepe. Servitele con spicchi di limone.