

472. TRIGLIE ALLA VIAREGGINA

Se le triglie fossero in quantità di circa mezzo chilogrammo fate un battutino con due spicchi d'aglio e un buon pizzico di prezzemolo. Mettetelo al fuoco con olio a buona misura in un tegame o in una teglia ove le triglie possano star distese e quando il soffritto sarà rosolato fermatelo con sugo di pomodoro semplice. Lasciate bollire alquanto, poi collocateci le triglie rivoltandole nell'intinto a una a una. Copritele e fatele bollire adagio e quando avranno ritirato buona parte dell'umido versateci un dito (di bicchiere) di vino rosso annacquato con due dita di acqua. Fatele bollire ancora un poco e servitele.