

## AGUGLIA ALLA SICULA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 aguglia di 300 g
- 200 g di pomodori pachino
- 20 g di olive nere
- 20 g di olive verdi
- 20 g di capperi sott'olio
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo

Sfilettare l'aguglia lasciando la testa e la coda.

Rosolare aglio, capperi, olive e pachino, unire il pesce e cuocere per 10-12 minuti.

Levare l'aguglia e tirare la salsa.