

BORETO ALLA GRAISANA GRADO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 rombo di 1000 g
- 50 cl di olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino
- aglio
- sale
- pepe

Far soffriggere nell'olio alcuni spicchi d'aglio finché prendano un colore scuro, toglierli e, a fiamma vivace, cuocervi il pesce precedentemente pulito e lavato spruzzandolo con l'aceto. Far evaporare e allungare con acqua coprendo il pesce a metà. Aggiustare di sale e pepe e portare a cottura. Accompagnare con polenta.