

## FILETTI DI TRACINA AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di tracine
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 cucchiaio di battuto d'olio d'oliva e prezzemolo
- 2 limoni
- 1 pizzico di pepe nero

Lavate e pulite le tracine.

Fatele lessare per una decina di minuti in acqua bollente salata, dopodichè fatele raffreddare.

A questo punto, private le tracine delle spine e ponetele in un piatto da portata.

Versate in una tazza il succo di limone, l'olio, un pizzico di pepe, il battuto d'aglio e prezzemolo, e sale quanto basta.

Fate amalgamare bene questa salsa e cospargete con essa i filetti di tracina lessati.

Quindi servite.