

PIZZAIOLA DI TRIGLIE

Ingredienti per 10 persone:

- 1400 g di triglie medie,
- 1 cucchiaio di capperi dissalati,
- 4 filetti d'acciughe,
- 4 pomodori maturi pelati e privi di semi,
- 2 spicchi di aglio,
- 8 cucchiaini di vino bianco,
- 10 cucchiaini di fumet di pesce,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di origano,
- sale,
- pepe.

Squamate e sfilettate le triglie, togliete le lische rimaste all'interno servendovi di una pinzetta.

Allineate su un canovaccio i filetti così ricavati.

Mettete a freddo, in una teglia larga, 60 g di d'olio gli spicchi d'aglio e, dopo un attimo, i filetti di triglia sistemandoli con la pelle rivolta verso il basso .

Salate e pepate.

Dopo un minuto girateli e metteteli subito in forno a 160 gradi per 3 o 4 minuti.

Ritirate e tenete in caldo.

Rimettete la teglia sul fuoco, scaldate bene, unite l'origano, le acciughe e i capperi tritati.

Fate soffriggere un istante, bagnate col vino, lasciatelo ridurre a metà volume e unite il fumet di pesce.

Riducete ancora della metà, quindi unite il pomodoro e lasciate cuocere per un altro minuto.

Levate dal fuoco, unite l'olio rimasto, frullate la salsa ottenuta e colatela.

Disponete la salsa su di un grande piatto rotondo ben grande, adagiate i filetti di triglia tutto intorno con la pelle rivolta verso l'alto disponeteli a stella, e contornate il piatto con crostini di pane casereccio grigliati.