

TRIGLIE AL FINOCCHIO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 8 triglie di 150 g,
- 20 g di burro,
- 3 cucchiaini di pangrattato,
- 2 finocchi,
- 2 cucchiaini di semi di finocchio,
- 1 cucchiaio di aceto aromatico,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Sfilettare le triglie, pennellare i filetti con burro fuso e passarli nel pangrattato mescolato con i semi di finocchio.

Friggere i filetti in olio caldo, salare e pepare.

Tagliare a fettine i finocchi, distribuirli su 4 piatti e condirli con una salsa vinaigrette preparata emulsionando olio, poco aceto, sale e pepe.

Servire con i filetti caldi.