

TRIGLIE AL FINOCCHIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di triglie,
- finocchietto selvatico,
- 2 limoni,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 peperoncino,
- 1 scalogno,
- 1 tuorlo d'uovo sodo,
- 1 cucchiaino di senape aromatica,
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- pepe.

Cospargete il fondo di una pirofila con un po' di finocchietto selvatico lavato e sminuzzato.

Pulite le triglie, lavatele e asciugatele con delicatezza, salatele e pepatele internamente.

Adagiatele nella pirofila sopra lo strato di finocchietto, irroratele con il succo dei limoni, filtrato al colino, un bicchiere di vino bianco e quattro cucchiaini d'olio.

Cuocetele in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti bagnando ogni tanto le triglie con il sugo di cottura.

Preparate una salsa piccante mescolando lo scalogno tritato con un pizzico di peperoncino in polvere, un cucchiaino di senape, il tuorlo sodo schiacciato, un pizzico di sale e un filo d'olio versato lentamente come per una maionese.

Mescolate e amalgamate gli ingredienti.

Servite le triglie nello stesso recipiente di cottura con la salsa a parte in salsiera.