

# TRIGLIE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 piccole triglie,
- 4 pomodori,
- 1 presa di timo,
- basilico,
- 1 limone,
- farina,
- olio d'oliva,
- sale,
- 1 spicchio di aglio.

Salare le triglie dopo averle pulite, passarle nella farina e friggerle rapidamente in abbondante olio. Sistemarle poi in una teglia, unire i pomodori tritati, aglio tritato, il timo e il basilico spezzettato. Mettere tra una triglia e l'altra 1/2 fettina di limone e cuocere in forno caldo a 200' per 15'. Servire subito.