

TRIGLIE AL LIMONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di triglie,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 25 g di capperi,
- limone,
- prezzemolo,
- sale.

Sventrare, squamare e lavare le triglie.

Metterle in un tegame con l'olio, i capperi, il vino bianco, il succo di limone e il prezzemolo tritato e cuocere a fuoco moderato per circa 15 minuti, levare le triglie e tenerle in caldo.

Far restringere la salsa, versarla sulle triglie e servire.