

## TRIGLIE AL VERMENTINO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 triglie di scoglio,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 bicchiere e 1/2 di vino fermentino,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 1/4 di aglio tritato.

Squamate, sventrate, pulite e asciugate perfettamente i pesci.

Bagnateli con qualche goccia di vermentino e asciugateli nuovamente.

In una pirofila dai bordi bassi che contenga tutti i pesci in un unico strato versate l'olio di oliva e sistematevi i pesci rigirandoli, in modo che si impregnino dell'olio.

Cospargete uniformemente sopra il pesce il trito di aglio e prezzemolo e insaporite con il sale.

Versate quindi il vino rimasto ed aggiungete 2 cucchiaini di acqua.

Mettete sul fuoco (piuttosto basso) per circa 10 minuti e coprite.

Togliete le triglie dalla pirofila, sistemandole in un piatto di portata; fate raffinare il sugo, sempre che non sia già abbastanza ristretto e versatelo sul pesce.

Servite caldo.