

TRIGLIE AL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 spruzzata di sale,
- 1 spruzzata di pepe,
- 50 cl di vino bianco secco,
- 40 g di burro,
- alcune foglie di alloro,
- alcune foglie di salvia,
- 1500 g di triglie.

Le triglie vanno pulite solo esternamente.

Scaldate in tegame il vino con altrettanta acqua, fatevi sciogliere il burro, unite anche qualche foglia di salvia e di alloro, una spruzzata di sale, una di pepe.

Mettete dentro le triglie, a questo punto, e portatele cosú a cottura.

Il brodo dovrebbe risultare sufficiente per coprire i pesci due dita sopra il filo (se ne mancasse, aggiungete un mescolino d'acqua); e, pian piano, si dovrebbe ritirare.

Cotte le triglie, scolatele bene, servitele con una salsa di burro e acciuga, o altra dello stesso tipo.