

TRIGLIE ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di triglie,
- 2 cucchiaini di panna,
- 1 limone (succo),
- prezzemolo,
- timo,
- cerfoglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavate le triglie, apritele, diliscatele e ricavate i filetti.

Lavate, asciugate e tritate prezzemolo, timo e cerfoglio.

Scaldare in un tegame tre cucchiaini d'olio e fatevi rosolare i filetti di pesce.

Levateli e teneteli al caldo.

Eliminate l'olio che affiora nel tegame, diluite il fondo di cottura con il succo di un limone, portate a leggero bollore e unite due cucchiaini di panna.

Mescolate, fate addensare un po'.

Salate, pepate e aggiungete le erbe tritate.

Disponete i filetti di pesce su un piatto da portata, irrorateli con la salsa calda e servite subito.