

TRIGLIE ALL'ERBA CIPOLLINA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 triglie,
- 2 cucchiari di erba cipollina tritata,
- 200 g di pomodori da sugo pelati e senza semi,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Pulire, lavare e asciugare il pesce.

Soffriggere nell'olio l'aglio tritato, aggiungere i pomodori a pezzetti, salare, pepare e cuocere per circa 1/2 ora. Disporre sul fondo di cottura le triglie, cospargerle con l'erba cipollina e coprire con parte del sugo di pomodoro. Cuocere a fiamma bassa per 15 minuti.