

TRIGLIE ALLO ZAFFERANO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 triglie,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 4 pomodori pelati,
- timo,
- zafferano,
- sale,
- pepe,
- 15 cl di vino bianco.

Pulire e lavare le triglie.

Disporle in una pirofila, distribuirvi i pomodori tagliati a filetti, cospargere con il timo, l'olio, il sale, il pepe macinato e il vino in cui è stato stemperato un pizzico di zafferano.

Mettere in forno caldo a 220° e portare a cottura (più o meno 10 minuti da quando il vino prende il bollore, a seconda delle dimensioni dei pesci).