

Triglie alla rosetana

30 Novembre 2006

TRIGLIE ALLA ROSETANA

Dosi per 4 persone:

25 triglie dell'Adriatico 200 gr. di prosciutto crudo magro 20 foglie di lauro 1/2 bicchiere di vino bianco secco 1/2 bicchiere di olio d'oliva qualche cucchiata d'acqua sale

Tagliare a strisce le fette di prosciutto. In una pirofila adagiare le triglie ponendo, tra l'una e l'altra, le strisce di prosciutto e le foglie di lauro. Aggiungere il vino, l'olio, qualche cucchiata d'acqua e salarle quanto basta. Cuocere a fuoco lento fino a far risultare ben ristretto il sugo. Servire caldo.