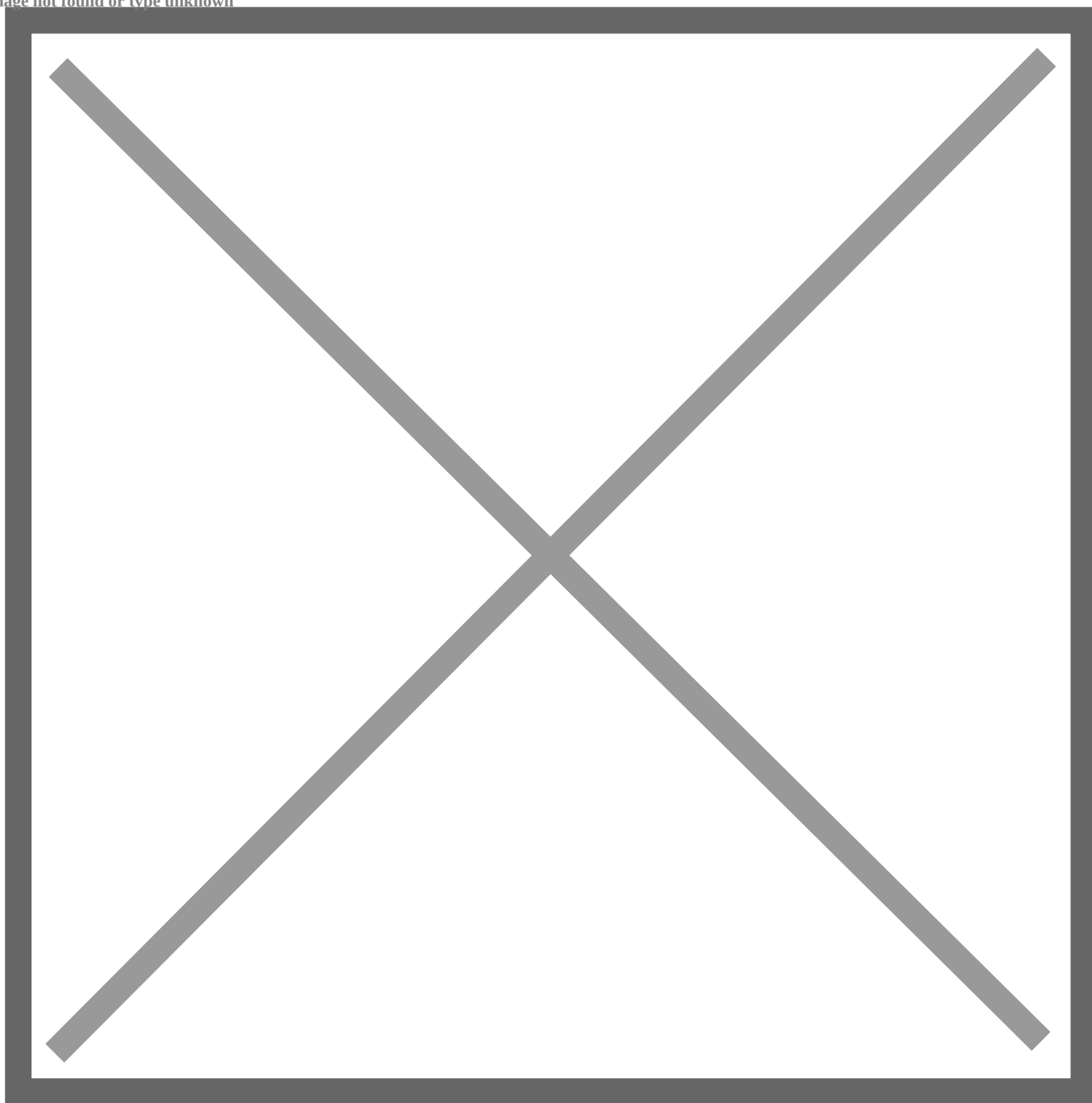


Triglia allo zafferano

Image not found or type unknown



Ingredienti (4 persone) tempo cottura 30m

- 4 triglie di 180 gr
- 400 gr di pomodoro

- *1 scalogno tritato*
- *1 bicchiere di vino bianco*
- *5 cucchiaini di olio d'oliva*
- *1 spicchio d'aglio*
- *1 foglia d'alloro*
- *1 manciata di prezzemolo*
- *1 cucchiaino di zafferano*
- *farina*

Preparazione

Pulisci delicatamente le triglie e lavale, incidile leggermente ai lati e infarinale. Appassisci lo scalogno nell'olio e aggiungi il pomodoro. Lascia cuocere per 3 minuti a fuoco lento. Metti il vino, lo zafferano, l'aglio e il prezzemolo. Continua la cottura della salsa per 5 minuti, toglila l'alloro. Metti le triglie in una pirofila, versaci sopra la salsa calda e metti al forno per 12 minuti. Servi caldo. Vino: Lison classico freddo.