



RICETTA: TRIGLIE ALLA BONIFACIO



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 triglie pulite del peso di circa 200 g ciascuna
- 8 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 6 acciughe sotto sale
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di salsa di pomodoro
- 30 g di pangrattato
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Sciacqua le triglie con acqua fredda e asciugale con carta da cucina. Dissala le acciughe lavandole sotto acqua corrente, elimina la lisca centrale (1) e tritale (2). Versa 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO all'interno di una pirofila poi distribuisce sul fondo le acciughe (3).



Aggiungi gli aghi di rosmarino e lo spicchio d'aglio tritati (4). Stempera la salsa di pomodoro nel vino bianco (5) e versala nella pirofila (6).



Adagia le triglie sopra la salsa (7), insaporiscile con un pizzico di sale e pepe, irrorate d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (8) e cospargi il tutto con il pangrattato (9). Cuoci le triglie nel forno già caldo a 180°C per 30 minuti. Sfornale e portale in tavola ben calde.