



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Triglie alla rosetana



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 20 triglie
- 200 gr. prosciutto crudo
- 20 foglie di alloro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Triglie alla rosetana

Passo 1.

Tagliare il prosciutto a striscioline.

Passo 2.

In una teglia, mettere le triglie alternate al prosciutto e l'alloro.

Passo 3.

Aggiungere olio, vino, poca acqua ed un pizzico di sale.

Passo 4.

Far cuocere a fuoco lento fino a quando il pesce non sia ben cotto.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)