



DIARREA

Zuppetta di triglie alla puttanesca con sfoglie di pane croccante

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

350 di triglie pulite e sfilettate lasciando la pelle su un lato
100 gr di pane senza sale (tipo Toscano)
300 gr di pomodoro pelato
2 cucchiaini di olive nere saporite snocciolate
1 cucchiaino di capperi dissalati

1/2 bicchiere di vino rosso
olio extravergine di oliva
4 gambi di prezzemolo
1 spicchio di aglio
sale marino integrale



PREPARAZIONE

 **Preparazione: 45 minuti**

- 🕒 In una casseruola metti l'olio, l'aglio e 4 gambi di prezzemolo.
- 🕒 Una volta dorato, elimina l'aglio e il prezzemolo.
- 🕒 Aggiungi il pomodoro pelato schiacciato, le olive, i capperi, un po' di vino rosso e fai cuocere per altri 10 minuti.
- 🕒 Aggiungi le triglie pulite dal lato della pelle, il sale e fai cuocere per circa 10 minuti con un coperchio.
- 🕒 Disponi la zuppetta nel piatto fondo facendo attenzione a non rompere le triglie.
- 🕒 Decora con pane tagliato a dadolini che avrai prima tostato in padella.

Promossa da



In collaborazione con



Realizzato con il sostegno
non condizionato di

