TRIGLIE ALLA PESCATORA

Ingredienti per 4 persone:

- una dozzina di triglie di media grossezza,
- qualche cucchiaiata di farina,
- olio,
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- 300 g di pomodori da sugo (freschi o in scatola),
- una manciata di prezzemolo,
- un mazzetto aromatico (un rametto di timo, una foglia di lauro, un rametto di basilico),
- sale,
- un bicchiere di vino bianco.

Squamate le triglie, sventratele e lavatele.
Passatele nella farina e fatele dorare in abbondante olio bollente, rivoltandole due o tre volte con una paletta in modo da non romperle.
Toglietele quindi dall'olio e adagiatele su una carta assorbente che raccolga l'unto di cottura.
In un altro tegame fate rosolare la cipolla e l'aglio finemente tritati unitevi i pomodori (se usate quelli freschi liberateli prima dalla pelle e dai semi), spappolandoli con la forchetta.
Aggiungete per ultimo il prezzemolo tritato, il mazzetto aromatico, una presa di sale e il vino bianco: lasciate cuocere dolcemente il sugo fino a quando si sarà leggermente ristretto.
Immergete quindi le triglie in questo sugo e fatele cuocere ancora per qualche minuto.
Servite caldissime.