CHITARRA ALLE TRIGLIE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di spaghetti alla chitarra,
- 400 g di triglie,
- 400 g di pomodorini a ciliegia,
- 1 cipolla,
- aglio,
- olio,
- prezzemolo/basilico,
- vino bianco,
- sale,
- pepe.

Pulire (se non lo sono già) le triglie e ricavarne i filetti.
Tagliare finemente la cipolla, e farla soffriggere con l'olio in una padella antiaderente.
Unire i pomodorini, tagliati a 2-3 tocchetti.
Unire gli aromi e mezzo bicchiere di vino bianco, e cuocere per 10 minuti.
In un'altra padella, far rosolare i filetti di triglia e, dorati, unirli al sugo e cuocere quest'ultimo per ancora 5 minuti.
Scolare la pasta al dente e padellare.
Servire con aggiunta di prezzemolo e basilico fresco.