FILETTI DI TRIGLIA IN GUAZZETTO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 triglie di scoglio di 200 g di ognuna
- 4 pomodori da sugo
- 2 scalogni
- 20 g di burro
- 8 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 10 cl di acqua
- pepe bianco
- 10 foglie di basilico

Sbollenta i pomodori, pelali, togli i semi e trita il tutto.
Mettili in una ciotola ed emulsiona con l'olio, l'acqua e poco sale.
Squama e sfiletta le triglie, lasciando solo la parte senza spine.
Trita lo scalogno sottilissimo e mettilo in una teglia imburrata.
Scalda il forno a 220 gradi.
Sala e pepa i filetti dalla parte della pelle.
Adagiali nella teglia con la pelle in alto, coprendoli con la salsa.
Inforna per 10 minuti.
Metti i filetti sui piatti caldi, coprendoli con la salsa.
Decora con le foglie di basilico.