# TRIGLIE AL POMODORO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di triglie di scoglio,
- 350 g di polpa di pomodoro,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Pulite le triglie, apritene il ventre, lavatele e farcitele con metà prezzemolo, salatele e pepatele.
Scaldate l'olio in un tegame, adagiatevi le triglie e fatele rosolare; riducete la fiamma, portatele a cottura, poi toglietele e tenetele in caldo.
Nella stessa padella fate insaporire a fuoco vivace la polpa di pomodoro tagliata a dadini e salatela.
Disponete le triglie sul piatto di portata, guarnitele con il pomodoro, completate con il restante prezzemolo, poco pepe e servite.