TRIGLIE ALLA VERNACCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g di triglie (pesci da 150 g l'uno),
- 30 g di pangrattato,
- 1 limone,
- 2 bicchieri di vernaccia di Oristano,
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Lavate, squamate e pulite accuratamente le triglie.
Fate scaldare a fuoco vivace l'olio in padella e disponetevi i pesci a cuocere.
Dopo un paio di minuti abbassate la fiamma.
Mescolate il pangrattato con la scorza grattugiata del limone e versate questo composto sulle triglie coprendole il più possibile.
Dopo un altro paio di minuti aggiungete la Vernaccia e continuate la cottura a fuoco moderato per circa 10 minuti.
Salate, pepate e servite calde.