RUSSULIDDU A LA PAOLINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di russuliddu (triglie),
- alcune foglie di alloro,
- aceto di vino bianco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe (o peperoncino).

Cioè: neonata di triglie soffritta.

Il neonato di triglie e 'sparacanaci' assume un colore che dal grigio argento tende ad un tenue rosso corallo: va soffritto alla paolina, cioè con pochissimo olio, sale, pepe (o pezzetti di peperoncino) e foglie di alloro.

Rigirando nella padella con la paletta, va sfumato con una bella spruzzata di aceto di vino bianco.

E' buonissimo anche freddo.