TRIGLIE AL LIMONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di triglie,
- 25 g di capperi,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 2 limoni,
- prezzemolo,
- sale.

Sventrare, squamare, lavare le triglie e metterle in un tegame con l'olio, i capperi, il vino, il prezzemolo tritato e il succo dei limoni.

Far cuocere a fuoco moderato per circa 15 minuti, regolare di sale e servire con il sugo di cottura.