



IL BOTTACCIO

Triglie Croccanti

Questi ravioli aggiungono le erbe di campo e l'involucro di pasta per trasformare il piatto tradizionale napoletano, Scamorza al Pomodoro, in una pasta meravigliosamente vivace.

Ingredienti per quattro porzioni:

500 g	Triglie sfilettate
1	Cipollina
20g	Pinoli
1	Pomodoro a cubetti
1	Olio d'olive
2	Noci di Burro
3	Basilico
3 Cucchiai	Brodo di cozze
	Sale e pepe quanto basta

Infarinare le triglie e lasciarle dorare in olio e burro bollenti, salare e pepare.
A parte arrostitire la cipollina tagliata in strisce sottilissime con il burro, aggiungere i pinoli i cubetti di pomodoro e qualche foglia di basilico.
Aggiungere il brodo di cozze e ridurre fino ad ottenere una salsa densa.
Servire le triglie coprendole con un po' di salsa.

