

ANTIPASTI E SNACK

Pesce fritto e marinato alla greca

LUOGO: [Europa](#) / [Grecia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se avete fatto un viaggio in Grecia o se vi è capitato di vedere qualche film ambientato in quelle zone, avrete sicuramente avuto modo di assaggiare o vedere gran bei piatti a base di pesce! Quello che vi proponiamo qui è il pesce fritto e marinato alla greca, un piatto gustoso e saporito perfetto per una domenica in famiglia o quando ci sono amici a cena. Profumato e saporito è perfetto per ogni occasione! Provatelo! E se amate questo genere di piatti vi invitiamo a realizzare anche la ricetta delle [sarde fritte](#), sono buonissime!

INGREDIENTI

TRIGLIA 1 kg
ACETO DI VINO BIANCO ½ tazze
VINO BIANCO ½ tazze
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
tazza
ACQUA 1 tazza
ROSMARINO 1 rametto
FARINA
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite i pesci, salateli e friggeteli nel modo che usate.



2 In un tegame preparate la salsa. Mettete l'olio a scaldare, aggiungete la farina e mescolate.



3 Versate il vino, l'aceto, salate, pepate e unite il rosmarino.



4 Subito dopo versate l'acqua e lasciate amalgamare la salsa.



5 In seguito unite i pesci e fateli bollire un po' nella salsa appena realizzata e servite.

