

ANTIPASTI E SNACK

# Pesce marinato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## 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.

