

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.

