

ANTIPASTI E SNACK

# Pesce fritto e marinato alla greca

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    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

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!

# 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.

