

SECONDI PIATTI

# Triglie olio e limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



## PREPARAZIONE

**1** Liberare le triglie dalle scaglie, dal pasto, dalle branchie ma non dalla testa, e stenderle in un recipiente unitamente a olio d'oliva, il succo di due limoni, mezzo bicchiere di vino bianco, pepe e sale.

Fare cuocere lentamente fino a quando la parte liquida, all'infuori del poco olio messo sia evaporata.