

Aguglia alla sicula

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 aguglia di 300 g
200 g pomodori pachino
20 g olive nere
20 g olive verdi
20 g capperi sott'olio
1 spicchio aglio
olio d'oliva extra-vergine
prezzemolo

Preparazione

Sfilettare l'aguglia lasciando la testa e la coda. Rosolare aglio, capperi, olive e pachino, unire il pesce e cuocere per 10-12 minuti. Levare l'aguglia e tirare la salsa.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>