

Friggitelli con gamberi e triglie



I friggitelli con gamberi e triglie sono il risultato di un esperimento, un abbinamento insolito ma molto ben riuscito.

Un secondo con contorno appetitoso semplice e veloce da preparare.

Ingredienti per 2 persone

6 gamberi

250 g di friggitelli

150 g di triglie in filetti

250 g di pomodorini

timo

basilico

olio

sale

Per prima cosa pulire i friggitelli eliminando il cappello superiore e i semi interni. dividerli a metà e lavarli sotto l'acqua corrente.

Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchi. Trasferire tutto in una padella, aggiungere mezzo bicchiere di acqua, sale, olio, le foglie di basilico e di timo.

Cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti.



Mentre i friggirelli sono sul fuoco pulire il pesce. Eliminare la coda dei gamberi, il guscio, lasciando solo la testa, e estrarre il filamento nero interno. Lavarli e asciugarli con carta da cucina.

I filetti di triglia di solito sono già pronti per la cottura, eventualmente eliminare eventuali spine. Non appena i friggirelli sono pronti metterne metà in un piatto e lasciare l'altra metà nella padella.

Aggiungere i gamberi e le triglie e cuocere per circa 10 minuti girando a metà cottura.



Trasferire in un piatto, aggiungere i friggirelli tenuti da parte e servire.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)