

## LE TRIGLIETTE SECHE



Il [Molise](#) propone una cucina casereccia, legata ai sapori della campagna e del mare.

Fra i secondi piatti regionali, spiccano le specialità con le triglie, il pane raffermo, aglio, olio e peperoncino, come le “Triglie alla ‘ngorda”.

Noi proponiamo una rivisitazione golosa di questo piatto, insaporita con erbe aromatiche e pomodoro.

Media 45' Secondo

### INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 250 gr [Polpa Pronta 400 g](#)
- 1 Cipolla
- a piacere Erbe aromatiche
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- 400 gr Pane raffermo
- 1 Peperone
- q.b. Sale e pepe
- 1 Spicchio d'aglio
- 4 Trigliette secche

### PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



### PREPARAZIONE

Soffriggere in olio EVO aglio, cipolla e peperone tagliato a filetti per circa 10/15 minuti. Aggiungere la **Polpa Pronta** e le trigliette. Nel frattempo far tostare il pane raffermo e, ultimata la cottura, impiattare adagiando sulle fettine di pane, prima la salsa e poi i pezzettini di trigliette.

Completare con erbe aromatiche e una macinata di pepe.