



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003279 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 31 Mar 2020 alle ore 17:24**

**da PINA PANTALEO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Estate**

## Spaghettone con filetti di triglia, pomodorini confit e finocchietto

Vivere a Gaeta ci consente di vedere il mare tutti i giorni e di godere del suo profumo. Questo piatto lo ho realizzato pensando all'estate, al mare, al sole ....

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 4 persone

350 g Spaghettone  
Spaghettone di Gragnano  
600 g Triglie  
Filetti di triglia  
100 g Finocchio selvatico  
Finocchio fresco selvatico  
500 g Pomodorini ciliegini al forno  
Pomodorini confit  
Q.b. Olio evo  
Q.b. Origano  
Q.b. Zucchero di canna  
Q.b. Semola di grano duro  
Q.b. Olio di semi per friggere  
1 Spicchio di aglio  
Q.b. Peperoncino

### Strumenti di cottura

Padella e pentola e forno elettrico

### Preparazione

Lavare e tagliare a metà i pomodorini. Metterli su una teglia rivestita di carta forno con la parte superiore tagliata. Spennellare con olio Evo, spolverare con origano e zucchero di canna. Cuocere in forno statico a 160° per 1 ora. Infarinare i filetti di triglia con semola di grano duro e friggere in olio di semi ben caldo e mettere da parte. In una grande padella mettere uno spicchio d'aglio sbucciato, un po' di peperoncino ed il finocchietto selvatico lavato, asciugato e spezzettato. Far insaporire per qualche minuto e poi aggiungere i pomodorini confit. Spegnerne il fuoco. Lessare gli spaghettoni ben al dente, scolare e saltare in padella con il condimento dei pomodorini e aggiungendo i filetti di triglia all'ultimo minuto. Impattare e servire.

### Vino consigliato

Passerina

### La ricetta ha partecipato a:

#ilbuonodistareacasa