



## Triglie marinate

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di triglia già puliti
- 1 arancia e 1 limone
- 1 mazzetto di timo
- Olio Agrumato all'Arancia o al Limone
- Sale q.b
- pepe rosa

Procedimento:

mettere le triglie a marinare con il succo di limone per circa 30 minuti. Lavate l'arancia, tagliate a fette la metà e poi a pezzetti. Mondate il timo. Togliete i filetti dalla marinatura, asciugateli delicatamente con carta da cucina, disponeteli su un piatto di portata. Distribuite seguendo la vostra fantasia i pezzetti di arancia intorno al pesce. Condite con Olio Agrumato al Limone ( o all'Arancia) sale e pepe a piacere e timo spezzettato al momento.