

# Triglie alla Mosaica

**Tempo di preparazione:** 30 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Aglio: 4 spicchi tritati
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 1 mazzetto tritato
- Sale: q.b.
- Triglie rosse pulite e squamate: 1 kg
- Zucchero: 1 cucchiaino



## Preparazione

Fritte, con uvetta e pinoli, in salsa al pomodoro...**le triglie sono un ingrediente classico della cucina ebraica.** Questi piccoli e umili pesci, specialmente quando sono in agrodolce, sono preziosi perché considerati di **buon auspicio**; per il loro valore simbolico si mangiano in occasione delle feste, in particolare per il Capodanno ebraico, *Rosh Hashanah*.

In una padella antiaderente fate un soffritto con aglio e olio, poi aggiungete i **Pomodori a Cubetti Pomì** e rompeteli con una forchetta; unite lo zucchero e condite con sale e pepe a piacere. Fate sobbollire il sugo una decina di minuti, dunque aggiungete in padella le triglie in un solo strato e fatele cuocere altri dieci minuti, senza toccarle perché facilmente si rompono. Quando le triglie sono cotte, aggiungete prezzemolo tritato a piacere e servite.

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti  
500 gr

