

# Aguglia Alla Sicula

Sfilettare l'aguglia lasciando la testa e la coda. Rosolare aglio, capperi, olive e pachino, unire il pesce e cuocere per 10-12 minuti. Levare l'aguglia e tirare la salsa.

## Ingredienti

1 Aguglia Di 300 G  
200 G Pomodori Pachino  
20 G Olive Nere  
20 G Olive Verdi  
20 G Capperi Sott'olio  
1 Spicchio Aglio  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Prezzemolo

## Note

Luogo: Sicilia.