



Saraghina Marinata

La saraghina è un tipo di pesce azzurro, molto simile alle alici e alle sarde, ma più dolce.

Si presta particolarmente a essere marinata con olio e aceto.

Di seguito ecco come preparare un secondo di saraghine per 4 persone.

Pre-riscaldare il [testo](#) (la padella romagnola che di solito si usa per cuocere la piadina) sul fornello. Nel mentre mettere a bollire l'aceto e tritare l'aglio.

Infarinare le saraghine rigirandole nella farina, e poi riporle sul testo caldo.

Una volta cotte, condire le saraghine con l'aceto bollente, l'aglio tritato, l'olio e sale e pepe quanto basta.

Lasciare raffreddare e buon appetito!

[Read More](#)
