



CUCINA CON NOI!

# Triglie in crosta di pomodori secchi su crema di cimette di rapa

## INGREDIENTI

1 busta di [Cimette di Rapa Orogel](#)

---

6 trigliette

---

3 pomodori secchi

---

50 g di pangrattato

---

yogurt magro

---

peperoncino fresco

---

aglio

---

sale e pepe

---



45



2



Facile



Secondi Piatti



Padella

#### Preparazione

- 1** Tritare i pomodori secchi, mescolare con il pangrattato e aggiustare di sale e pepe.
- 2** Pulire le trigliette dalla testa e dalla spina, lasciando la coda intatta. Cospargerle con il trito di pomodori secchi e cuocere in forno a 220 °C per 7 minuti.
- 3** Cuocere le Cimette di Rapa in padella con un filo d'olio, rondelle di peperoncino e un trito di aglio. Frullare metà delle cimette con due cucchiaini di yogurt, sale e pepe, fino ad ottenere una crema omogenea.
- 4** Versare la crema in delle ciotoline, aggiungere le triglie e guarnire con qualche ciuffetto di cimetta intera.

