

# Triglie all' anconetana (Trillas al estilo de Ancona) Fojie strascinate (Hojas verdes salteadas)



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Hojas verdes salteadas

**Rúcula:** 1 Paquete

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Papas:** 500 g

**Ajo:** 1 Diente

**Panceta:** 100 g

**Espinaca:** Paquete

**Achicoria:** 300 g

**Sal y Pimienta:** 1 A gusto

**Peperoncino:** 1 Unidad

### Trillas

**Sal:** A gusto

**Pimienta en grano:** 1 cdita.

**Trillas:** 8 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Jamòn crudo:** 16 Fetas

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Perejil:** A gusto

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Trillas

- Raspe la piel de las trillas hasta retirar todas las escamas, abra al medio y extraiga las vísceras y las espinas con la cabeza.

- En una fuente disponga las trillas limpias con aceite de oliva, *jugo de limón*, *ajo*, *perejil*, sal y pimienta en granos.
- Deje *marinar* en el frío durante 2 horas.
- Escurra las trillas y reserve la *marinada*.
- Pase las trillas por pan rallado y envuelva cada una con dos *fetas* de *jamón* crudo.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las trillas por ambas caras.
- Bañe las trillas con la *marinada* y termine la cocción en el horno caliente (200° C) durante 5 a 7 minutos aproximadamente

## Hojas verdes salteadas

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las hojas de *achicoria* durante 5 minutos.
- Incorpore la *rúcula*, la *espinaca* y prolongue la cocción por 1 minuto.
- Escurra las verduras y disponga en una fuente.
- Cocine las papas en abundante agua en ebullición hasta que estén tiernas.
- Escurra las papas, retire su piel y corte en trozos regulares.
- Corte la *panceta* y el *ajo* en trozos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la *panceta* con el *ajo* y el *peperoncino*.
- Incorpore las hojas verdes, las papas, aceite de oliva y saltee unos segundos.
- Condimente con sal y pimienta.

## Presentación

- Sirva las trillas fuente y acompañe con las hojas verdes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/triglie-all-anconetana-trillas-al-estilo-de-ancona-fojie-strascinate-hojas-verdes-salteadas>