

SECONDI PIATTI

Pagro alla Maiorchina

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



1 PAGRO DI 1,5 KG, 1 BICCHIERE DI
VINO BIANCO, 1 DL DI OLIO, 1
CUCCHIAINO DI PAPRIKA DOLCE, 1
SPICCHIO D'AGLIO TRITATO, SALE,
PEPE. PER IL SOFFRITTO

due pugni di spinaci
500 g di bietole
2 pomodori maturi
2 mazzetti di cipollotti
un mazzetto di prezzemolo
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di paprika
sale
olio. Per decorare

PREPARAZIONE

1 Preparate una marinata con vino bianco, olio, paprika, aglio tritato, sale e pepe. Dividete a metà il pesce e mettetelo a bagno nella marinata per alcune ore. Intanto lavate bene gli spinaci e le bietole e sgocciolatele. Preparate un soffritto mettendo nella padella tutti gli ingredienti a freddo, tagliati a pezzettini.

Togliete il pesce dalla marinata, mettetelo in una teglia, copritelo con il soffritto e bagnate il tutto con la marinata. Fate cuocere a fuoco dolce per 45 minuti. Qualche momento prima di terminare la cottura cospargete la superficie con un trito fatto con le mandorle e lo spicchio d'aglio.