

SECONDI PIATTI

Spigola al cartoccio

di: *lolò*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FILETTI DI SPIGOLA 4

COZZE 20

VONGOLE 20

GAMBERETTI 12

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5

cucchiaini da tavola

LIMONE 1

PREZZEMOLO

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le cozze e le vongole in una padella, coprite, accendete il fuoco e fate aprire i molluschi.

Sgusciare i gamberetti.

Recuperate l'acqua di cottura dei molluschi.

In una ciotola emulsionare di olio e qualche goccia di succo di limone.

Mettete un filetto sulla carta forno e salate.

Aggiungete qualche cozza, qualche gamberetti e qualche vongola.

Mettere su ogni filetto un cucchiaio di acqua di cottura dei molluschi ed un cucchiaio di emulsione.

Chiudete il cartoccio, trasferitelo in una placca e preparate altri 3 cartocci nello stesso modo.

Mettere in forno per 20 minuti circa a 180°C.

Aggiungete prezzemolo a crudo.

