

SECONDI PIATTI

Spigola al vapore

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPIGOLA 1,2 kg

LIMONE 2

PATATE 2

SEDANO 2 coste

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 La spigola va cotta in un modo molto naturale a Napoli... va cucinata al vapore, cotta sulla pesciera solo con il vapore perché non perda il suo sapore delicato. Dopo può essere condita a piacimento con olio e limone, o con un cucchiaino di maionese (ovviamente fatta in casa).

Nell'acqua della pesciera vanno aggiunti limoni tagliati a metà e a metà strizzati, prezzemolo, patate, sedano e un filo d'olio per rendere il vapore odoroso e grasso.

Provate anche la ricetta della [spigola al cartoccio](#), altrettanto leggera e profumata!