

SECONDI PIATTI

Spigola alla malvasia lucana

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

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



INGREDIENTI

4 spigole
2 spicchi d'aglio
1 mazzetto di rosmarino fresco
1 grappolo di uva malvasia
1 cucchiaio di buccia d'aranci agrattugiata
250cc di vino (spumante) malvasia lucana
1 cucchiaino di buccia di limone grattugiato
sale q.b.
pepe q.b.
farina

PREPARAZIONE

- 1** Pulire le spigole, riempirle del trito di aglio, rosmarino, sale e pepe. Passarle nella farina. Sciogliere il burro in una teglia e adagiarvi le spigole, rigirandole.
Tagliare a metà gli acini di uva, meglio se sbucciati, aggiungere il cucchiaio di buccia di arancio e di limone, fare appena rosolare e allungare con il malvasia; quindi mettere la

teglia nel forno già caldo.

A metà cottura girare dolcemente e, a cottura ultimata, servire con il fondo di cottura.