

SECONDI PIATTI

## Spigola con mirtilli e fragole candite

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un piatto apparentemente azzardato ma che proprio in questo inconsueto abbinamento di ingredienti ha il suo punto di forza. Il sapore è ottimo e ben equilibrato.

### INGREDIENTI

SPIGOLA di circa 1 kg - 1  
VINO ROSSO (Chianti) - 500 ml  
MIRTILLI e fragole candite - 100 gr  
PREZZEMOLO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Squamate e pulite la spigola, lavatela con molta cura e asciugatela tamponandola con della carta assorbente. Aprite la spigola a libro e spinatela, conditela con sale, pepe ed un

filo d'olio.



**2** A parte tritate le fragole, i mirtilli canditi ed il prezzemolo.



**3** Distribuite il trito appena realizzato sulla spigola.



- 4 Richiudete la spigola e legatela con lo spago da cucina, in modo da sigillare la farcia al suo interno.

Trasferite la spigola in una teglia da forno, versatevi sopra il vino e cuocete la spigola in forno a 180°C per 30 minuti.



- 5 Durante la cottura, bagnate la spigola con il sugo di cottura.



6 Servite la spigola con il sugo di cottura.