

SECONDI PIATTI

Branzinotti all'acqua pazza

di: *vapjazz*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

2 spigole

circa 20 pomodorini a grappolo

4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva

mezzo bicchiere di vino bianco secco

poco peperoncino.

PREPARAZIONE

1 Desquamare ed eviscerare le due spigole.

Passatele sotto l'acqua e asciugatele.

In una padella lasciate soffriggere l'aglio ed il peperoncino nell'olio.

Unite le spigole e lasciatele rosolare bene da entrambi i lati.

Unite i pomodorini spellati e tagliati a dadini.

Sfumare con il vino.



2 Salate, unite 1 bicchiere di acqua e lasciate cuocere per circa 25-30 minuti.

Sfilettare le spigole e servitele con il fondo di cottura.

