

SECONDI PIATTI

## Branzinotti all'acqua pazza

---

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 cucchiai 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.

