

SECONDI PIATTI

# Filetto di spigola allo zenzero e vino bianco

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *8 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Il filetto di spigola allo zenzero e vino bianco è perfetto per godersi un piatto di pesce leggero dal sapore vagamente orientale! Provate ad abbinare il filetto di spigola allo zenzero e vino bianco a un coloratissimo contorno di peperoni e pomodori: bello da vedere, e da mangiare... Provate questa ricetta stuzzicante e vedrete che successo sulle vostre tavole!

## INGREDIENTI

SPIGOLA filetti - 4

VINO BIANCO 100 ml

ZENZERO 6 cm

PEPERONI GIALLI 1

POMODORI rossi - 4

BASILICO 2 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Lavate, pulite e affettate finemente il peperone, trasferitelo in una ciotola alla quale aggiungere i pomodori affettati.



- 2 Condite la verdura con qualche foglia di basilico spezzettata, olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale.



- 3 Versate un giro abbondante d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungete lo zenzero tagliato a listarelle e fate prendere calore.



- 4 Quando l'olio inizia a sfrigolare aggiungete i filetti di spigola dalla parte della polpa.

Quando la polpa sarà diventata d'un bianco opaco, girate i filetti con la polpa rivolta verso l'alto.





- 5** Sfumate con il vino bianco mantenendo la fiamma vivace per far evaporare la parte alcolica del vino.

Lasciate cuocere per altri 2 minuti così da far restringere la salsa.



- 6** Servite i filetti di spigola accompagnandoli con l'insalatina di peperoni e pomodori e un pizzico di sale.



