

SECONDI PIATTI

Spigola al vapore con pomodorini e zenzero

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Spigola al vapore con pomodorini e zenzero ma... al cartoccio! Sì un cartoccio al vapore che manterrà il pesce morbido, succulento e profumato! Un piatto delizioso in pochissimo tempo: che altro si può chiedere? Provate questa ricetta e scopritete che sapore magnifico ha!

INGREDIENTI

SPIGOLA filetti - 4

ZENZERO cm - 8

POMODORI CILIEGINI 20

BASILICO ciuffo - 1

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

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovete la pelle dai filetti di spigola e tagliateli a bocconcini.



- 2 Prendete, ora, la carta forno per fare i cartocci.

Ungete i pezzi di carta forno e adagiatevi sopra i bocconcini di spigola.





3 Sbucciate lo zenzero, affettatelo finemente e distribuitelo sui bocconcini di spigola.



4 Lavate e tagliate i pomodorini a metà, quindi aggiungete anch'essi ai cartocci.



5 Sminuzzate le foglie di basilico a mano ed utilizzatelo per aromatizzare il pesce.



6 Irrorate ciascun cartoccio con dell'olio extravergine d'oliva e condite con sale e pepe.



7 Chiudete i cartocci formando delle caramelle che firserete con dello spago da cucina; non è necessario chiudere a perfezione la parte superiore del cartoccio perché il pesce verrà cotto al vapore, rimarrà quindi morbido ma dovrete chiuderlo bene sui lati.





- 8 Adagiate i cartocci nel cestello per la cottura al vapore e incastratelo nella pentola con dell'acqua già ad ebollizione.



- 9 Lasciate cuocere per circa 10 minuti o fino a che la polpa del pesce non sia diventata di un bel bianco opaco.

Servite i cartocci in tavola ancora ben caldi.