

SECONDI PIATTI

Spigola al vapore

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

SPIGOLA 1,2 kg

LIMONE 2

PATATE 2

SEDANO 2 coste

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

SALE

PREPARAZIONE

1 La spigola va cotta in un modo molto naturale a Napoli: va cucinata al vapore, cotta sulla pesciera solo con il vapore perché non perda il suo sapore delicato. Dopo può essere condita a piacimento con olio e limone, o con un cucchiaino di maionese (ovviamente fatta in casa).

Nell'acqua della pesciera vanno aggiunti limoni tagliati a metà e a metà strizzati, prezzemolo, patate, sedano e un filo d'olio per rendere il vapore odoroso e grasso.