

Spigola alla Vernaccia di alby84

Ingredienti:

Spigola

Aglio

Prezzemolo

1 bicchiere di Vernaccia

Pomodoro secco

Olio extravergine di oliva

Preparazione

Squamare ed eliminare le interiora e le branchie della spigola

Versare in una padella larga un pò d'olio e posarvi la spigola

Preparare un battuto di aglio, prezzemolo e pomodori secchi (lavati e tritati) che verseremo sopra la spigola.

A metà cottura (che calcoleremo in base alla dimensione del pesce) versiamo il bicchiere di Vernaccia e continuiamo la cottura facendolo evaporare

PS. Se i pomodori secchi dopo essere stati lavati rimangono molto salati potrebbe non essere necessario aggiungere sale

Lo stesso condimento si può usare per la spigola al cartoccio e a piacimento si possono aggiungere anche delle olive.

La spigola potrebbe essere cotta anche al forno su una teglia avendo cura di tanto in tanto di bagnare la spigola con il sughetto della cottura