

SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di spigola,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- alcuni pomodorini,
- 300 g di cozze e vongole,
- 1 mestolo di acqua,
- prezzemolo.

In una casseruola fare il fondo d'olio e aglio e una volta dorato l'aglio, aggiungere la spigola, il vino bianco e far evaporare, dopodiché aggiungere i pomodorini con l'acqua.

A metà cottura unire le cozze e le vongole e far finire di cuocere.

A fine cottura spolverizzare con prezzemolo tritato.