

SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di spigola,
- 100 g di pomodorini freschi,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- aglio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Fate imbiondire in un tegame piuttosto ampio gli spicchi d'aglio schiacciati.

Togliete e mettete la spigola.

Fate cuocere il pesce da entrambi i lati e aggiungete il vino bianco.

Unite i pomodori schiacciati, il prezzemolo tritato e 1/2 bicchiere d'acqua calda.

Salate e pepate.

Coprite il tegame e lasciate cuocere per 15 minuti.

Scoperchiate e lasciate evaporare a fuoco vivo.

Completate con il prezzemolo tritato.