



FILETTI DI SPIGOLA ALL'ACQUAPAZZA CON PATATE E CAPPERI

Categoria: Secondi Piatti **Tempo di preparazione:** 30 minuti **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 2 patate
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Peperoncino piccante q.b.
- 600 g di spigola (4 filetti da 150 gr)
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 100 g di pomodorini datterini gialli
- 100 g di pomodorini ciliegini rossi
- 1 ciuffo di basilico
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- ½ limone (succo)
- 12 capperi, per decorare
- Foglie di basilico fresco, per decorare

Un classico piatto di pesce che non delude mai!

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **30 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Tagliate le patate a rondelle alte 1 cm. In una padella mettete a rosolare per 10 minuti le patate in olio evo con l'aglio e il peperoncino, poi aggiungete la spigola. Rosolate anche la spigola prima da un lato e poi dall'altro e, infine, sfumate con il vino.

Aggiungete i pomodorini rossi e gialli, il basilico tritato e lasciate cuocere per altri 10 minuti, aggiungendo a metà il succo di mezzo limone.

Una volta cotto, impiattate e decorate con i capperi e con qualche foglia di basilico fresco.

