

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spigola al cartoccio con carciofi

Strawberry · Wednesday, January 13th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 1 kg spigola
- 50 gr olive nere
- 4 carciofi
- 2 patate
- mezzo bicchiere di vino bianco
- uno spicchio di aglio
- 2 pomodori
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Prima di tutto pulire la spigola. Pulire i carciofi e farli a spicchi. Pelate le patate e farle a dadini. Quindi disponete la spigola su un foglio grande di carta da forno o carta stagnola unite i pomodori tagliati a pezzetti, le patate, i carciofi e le olive, salate, pepate, condite con un filo di olio extravergine e il vino bianco. Chiudete la spigola nella carta da forno e cuocete in forno a 180° per trenta minuti. Tiratela fuori dal forno e togliete la carta, disponetela su di un piatto da portata cospargetela con il prezzemolo tritato e un filo di olio a crudo.

This entry was posted on Wednesday, January 13th, 2010 at 4:15 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.