

SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA



Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2013-04-26

Qualificata da Supercook MasterChef

Suggerito da Supercook IT

Tempo di preparazione: 30:10 Minuti

Adatto per macchina:

- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

2	spigole da 500 grammi cadauna
6-8	pomodori maturi
3 e 1/2 tappo/ tappi	acqua
1/2 tappo/ tappi	Vino bianco
2	patate
2 spicchio	aglio
20 grammi	prezzemolo
1/2 tappo/ tappi	olio d'oliva
	sale q.b.
	Chili

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).