

Professioni
Imprese 24

RADIO 24

casa motori luxury viaggi salute job diritto arteconomy altri argomenti del sole newsletter versione digitale servizi banche dati

Il Sole **24 ORE**

Inserisci i termini da cercare...

Cerca

News Quotazioni

italianews

Notizie Economia Norme e Tributi Finanza Commenti&Inchieste Tecnologie Cultura multimedia blog community shopping

Cultura > Ventiquattro

Filetti di coregone con acqua di mare

di Vittorio Fusari

giugno 2011 Cronologia articolo

Accedi al servizio My

A A

Lascio per una notte il basilico in infusione nell'acqua e sale. Otterrò così un' acqua di mare che può essere altrimenti sostituita da quella che si estrae dalle ostriche, ovviamente filtrata.

Unisco tutte le verdure dopo averle pulite, tagliate a cubetti piccoli e bollite ognuna secondo il proprio tempo di cottura in acqua appena salata.

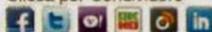
Aggiungo alle verdure la mozzarella e il pane bagnato con l'acqua di mare. Dispongo in uno stampino quadrato il composto di verdure e adagio questo bel mosaico colorato su un piatto con un filo di olio piccante.

Cuocio i filetti di coregone (così si chiama il lavarello sul Lago d'Iseo) in una padella antiaderente all'unilaterale, cioè solo dalla parte della pelle, in modo che questa diventi croccante e le carni delicate rimangano succulente. Appoggio i filetti di pesce sul letto di verdure accanto a un filo di crema di peperoni, ottenuta con il peperone spellato a crudo, cotto nel fumetto con peperoncino e sale, e poi frullato. Finisco il piatto con la polvere di capperi ottenuta essiccando i frutti in forno a 50-60° per circa due ore e polverizzandoli poi in un macinaspezie. Servo accompagnando con un Franciacorta come Ca' del Bosco, fresco e beverino, dotato della nota acidula che meglio complementa il piatto.

(testo raccolto da Sasha Carnevali)

Dispensa Pani e Vini Franciacorta
Borgo Principe Umberto
Torbiato di Adro (BS)
Tel. 030 7450757
www.dispensafranciacorta.com

Clicca per Condividere



©RIPRODUZIONE RISERVATA

Commenta la notizia

Leggi e scrivi

TAG: Cultura, Sasha Carnevali, Brescia, Umberto Torbiato

Permalink

In questo articolo

Argomenti: Cultura | Sasha Carnevali | Brescia | Umberto Torbiato

Ultimi di sezione

Londra incorona le donne di Egon Schiele - Foto
In chiavetta usb a Cannes il documentario su
Von Trier dichiarato persona non gradita a Cannes
La collana del Sole: piccole storie, grandi
Professionisti, il richiamo di Hemingway e Kafka
Catastrofi sullo schermo e in platea. Gli effetti
Dai racconti di Tolstoj a quelli per le Poste,
Katia Labèque: l'ultima sfida per Gershwin, ma

Tutto su Cultura?

Shopping24



Dai nostri archivi