



Area Marina Protetta
Isola di Bergoggi



Lünäju de L'izua 2024 - Febbraio

ANOLINI DI CAPRA E PESCI ROSSI

INGREDIENTI (per 4 persone)	PREPARAZIONE
<p>Per la pasta 400 gr di farina n. 4 uova intere</p> <p>Per il ripieno 200 gr di patate 200 gr formagetta di capra Maggiorana qb Sale pepe</p> <p>Per il condimento "brodetto" Scorfano di profondità kg 1 Sedano 200 gr Carote 200 gr Cipolle 200 gr Vino bianco Acqua Mazzetto guarnito Concentrato pomodoro gr 30</p>	<p>Mettere un rondò sul fuoco e fare riscaldare, unire gli scorfani precedentemente eviscerati e sbranchiati, fare rosolare. Aggiungere le verdure pulite lavate e tagliate a Matignon, aggiungere un filo di olio extravergine di oliva. A tostatura ultimata unire il mazzetto guarnito, vino bianco, fare sfumare, aggiungere acqua fino a livello del pesce, cuocere per 40 minuti. Passare tutto al setaccio francese, far ridurre a 1/5, regolare di sale e pepe. Fatto l'intingolo di pesce, impastare la pasta e fare riposare per 1 ora. Cuocere le patate al forno intere con la pelle, quando cotte unire il formaggio di capra e la maggiorana, aggiustare di sale e pepe. Comporre gli anolini, tirando la sfoglia di pasta, mettere il ripieno e formare gli anolini con l'apposito stampo. Fare bollire l'acqua, in una padella mettere il brodetto di pesce. Calare in cottura la pasta e quando cotta, colare, unire al brodetto e mantecare con olio extravergine di oliva a crudo e maggiorana.</p>

Per la ricetta si ringrazia lo Chef Nevio Tonello - Circolo Ricreativo Culturale Sportivo Bergoggi



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA SICUREZZA ENERGETICA