



Area Marina Protetta
Isola di Berggeggi



Lünäju de L'izua 2024 – Aprile

RAGÙ DI PESCE

INGREDIENTI (per 4 persone)	PREPARAZIONE
320 gr pasta corta (mezze penne rigate) 400 gr pesce (alletterato, triglia, bonito, sugarello, palamita, ricciola ... purché fresco!) Passata di pomodoro Olio, sale, peperoncino, uno spicchio d'aglio	Mettere in una casseruola l'olio, la passata, lo spicchio d'aglio schiacciato. Aggiungere il sale e il peperoncino. Far cuocere per una decina di minuti. Portare a bollire l'acqua per la cottura della pasta. Mentre questa cuoce, aggiungere al sugo in cottura il pesce scelto, spinato e tagliato a pezzetti piccoli. Mescolare e cuocere per pochi minuti. Condire la pasta con questo ragù.

Per la ricetta si ringrazia la Sig.ra Carola Cappucciati



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