



Area Marina Protetta
Isola di Bergoggi



Lünäju de L'Îzua 2024 – Maggio

PESCE CRUDO IN SALSA DI SOIA

INGREDIENTI (per 4 persone)	PREPARAZIONE
800 gr di pesce (alletterato, bonito, tonno, palamita, ricciola) precedentemente abbattuto 1 scalogno Salsa di soia Olio di oliva (non extravergine poiché rischia di coprire la delicatezza del pesce)	Spinare e spellare il pesce. Mettere il pesce in una terrina, tagliato a pezzetti grandi circa come una nocciola. Affettare lo scalogno e aggiungerlo al pesce, mescolando bene. Preparare una miscela di salsa di soia (salata) e poco olio (la proporzione è di circa 3 cucchiaini di soia e 1 di olio). Una decina di minuti prima di servirlo in tavola, condire il pesce con la miscela preparata, mescolando bene. Servire a temperatura ambiente.

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