



Le ricette della cucina popolare di Pesca ok.

Ricciola al cartoccio

ingredienti: 1 ricciola cozze gamberi olio vino sale prezzemolo ed aglio

Tempo di cottura 25 minuti 200 ° (il tempo varia a seconda della grandezza del pesce) accendere sopra e sotto e, ventilato se possibile.

Adagiare il pesce su un foglio di alluminio tanto grande da contenerlo inserire nella sua pancia aperta e pulita 3 spicchi di aglio sale e il prezzemolo salare ed oliare il pesce in superficie

Guarnite il pesce le cozze ed i gamberi condire il tutto con l'olio ed il sale.

Chiudere l'alluminio facendo attenzione a chiudere bene i lembi del cartoccio cire nessun liquido.

Dopo 15 minuti togliere la ricciola dal forno, apreire il cartoccio versare dentro un pò di vino e rimettere in forno per altri 10 minuti chiudendo il cartoccio in modo da lasciare una fessura orizzontale per l'evaporazione del vino.

E' una ricetta semplice per cucianare la ricciola, tipica dei pescatori liguri. Come vedete le quantità i tempi ed il resto non sono ben specifici, questo perchè la ricetta è tramandata a voce e di famiglia in famiglia, confidiamo nel vostro spirito di cheff e nel vostro apprezzamento per le cose buone di una volta.

Pesca ok staff.

Scrivici a info@pescaok.it