

Le ricette *tipiche da a...mare* proposte da

Ristorante lord Nelson Beach

Bagno. 69 - Marina Centro

Tel. 0541 393737

Ricette LORD NELSON BEACH 69

Passatelli alla Pescatora

ingredienti per 4 persone:

400gr pangrattato-
200gr parmigiano-
6uova-
noce moscata-
300gr cozze
300gr vongole
150gr pomodori pendolini
prezzemolo
peperoncino

preparazione:

impastare tutti gli ingredienti e passare l'impasto ottenuto allo schiacciapate ricavando i passatelli della lunghezza preferita. In un tegame fare aprire cozze e vongole, aggiungere i pomodori pendolini, un po' di peperoncino e prezzemolo e una spruzzata di vino bianco. Fare cuocere i passatelli in abbondante acqua salata e finire la cottura nella padella con le cozze e le vongole..

Sgomberi Marinati

Ingredienti per 4 persone:

800gr sgomberi
aceto bianco q.b.
Peperoncino
Prezzemolo

Preparazione

Lavare bene il pesce e privarlo delle interiora. Lessarlo in abbondante acqua con sale e aceto bianco. Scolarlo e togliere la pelle e le spine.
Fare piccoli pezzi di sgombero e condirli con olio, peperoncino e prezzemolo.

Sardoncini alla Griglia

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1kg sardoncini freschi
pangrattato
prezzemolo
olio extravergine
sale e pepe q.b.

Togliere la testa e le interiora ai sardoncini, lavarli bene e farli scolare. Preparare del pane grattugiato e condirlo con olio, sale, pepe e prezzemolo. Condire i sardoncini, formare gli spiedini e cuocerli sulla griglia.

Vi aspettiamo tutti i martedì sera dal 26 giugno al 28 agosto per farvi gustare i migliori piatti tipici del nostro territorio.