



Area Marina Protetta
Isola di Bergoggi



Lünäju de L'izua 2024 – Luglio

FILETTO DI LAMPUGA O LECCIA STELLA AL CARTOCCIO ALLA LIGURE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
Lampuga o Leccia stella Olive taggiasche Zucchetti di Albenga o trombetta Pinoli Olio extravergine di oliva Timo Sale Vino bianco	Pulire il pesce e farne dei filetti. Adagiare il filetto su carta da forno, aggiungere olive taggiasche, trombette a rondelle sottili, pinoli, olio extravergine di oliva, timo, sale e un cucchiaino di vino bianco e richiudere il tutto con la carta da forno. Avvolgere il tutto nella carta stagnola e cuocere in forno a 180° C per circa 20/25 minuti. Servire caldo.

Per la ricetta si ringrazia la Sig.ra Olivia Vigliola – Hotel Oroverde di 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