



Area Marina Protetta
Isola di Bergoggi



Lünäju de L'Îzua 2024 - Agosto

BAQNUN DI ACCIUGHE

INGREDIENTI (per 4 persone)	PREPARAZIONE
1 kg di acciughe 1 cipolla Olio extravergine di oliva Prezzemolo aglio Mezza costa di sedano Mezza carota Peperoncino Salsa di pomodoro Vino bianco Sale pepe	Eviscerare le acciughe, privarle di testa, lisce e code. Preparare un battuto di cipolla, carota, sedano, prezzemolo e aglio, fare soffriggere, unire la polpa di pomodoro e un po' di vino bianco, far evaporare il vino, ridurre la salsa e aggiungere le acciughe a fuoco spento. Servire su crostoni di pane tostato.

Per la ricetta si ringrazia lo Chef Nevio Tonello - Circolo Ricreativo Culturale Sportivo 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