SPAGHETTI AL PESCE DI LAGO

Ingredienti:
350 gr. di spaghetti
polpa di pesce assortito
mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva
una cipolla
una carota
un gambo di sedano
200 gr. di pomodorini freschi
sale e pepe
qualche fogliolina di basilico
origano
uno spicchio d'aglio

Difficoltà	♀♀
Tempo di preparazione	10'
Tempo di cottura	20'

Pulire il pesce disponibile e ricavarne la polpa a pezzetti. A parte soffriggere in olio extravergine di oliva la cipolla affettata sottilmente ed unire, appena appassita, carota e sedano e successivamente i pomodorini rotti a pezzetti con le mani. Salare e pepare. Aromatizzare con origano e basilico. Quando il sugo sarà sufficientemente legato, aggiungere il pesce precedentemente saltato in padella con olio extravergine di oliva ed aglio. Consumare fino al giusto addensamento. Saltare in padella gli spaghetti, lessati in abbondante acqua salata e scolati al dente

Antonio Prudentino
Maderno

ZUPPA DI PESCE DI LAGO

Ingredienti:
due cavedani
una tinca
una bottatrice
una trota
un persico
un luccio
due cucchiai di olio extravergine di oliva
un peperoncino
tre pomodori freschi (o pelati)
tre cipolle grosse
due spicchi di aglio
una manciata di prezzemolo
un gambo di sedano
una carota
sale

Difficoltà	♀♀
Tempo di preparazione	30'
Tempo di cottura	30'

Pulire i pesci a disposizione (l'elenco è puramente indicativo) e bollirli in acqua con la carota, il sedano e una cipolla. Una volta lessati, toglierli dall'acqua, spinarli accuratamente, ricavandone la polpa pulita. A parte soffriggere le rimanenti verdure ben tritate in olio extravergine di oliva, aggiungere per ultimo il pomodoro, il peperoncino e la polpa di pesce. Aggiustare di sale e lasciar insaporire, amalgamando con il mestolo di legno. Unire il liquido di cottura del pesce filtrato e far bollire per un quarto d'ora circa. Servire fumante con crostini di pane abbrustoliti.

Antonia Trevisan
Ristorante "Al Pescatore" - Assenza di Brenzone