




BOSA AL FORNO

Ingredienti:

quattro bottatrici di circa 200 gr. l'una
 un ciuffo di prezzemolo
 un uovo
 pane grattugiato
 due cucchiaini di grana grattugiato
 uno spicchio d'aglio
 una noce di burro

mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva
 sale e pepe
 vino bianco secco

Difficoltà 
Tempo di preparazione 40'
Tempo di cottura 30'

Togliere testa e pinne alle bottatrici e aprirle, praticando un taglio dall'apertura anale fino a tre quarti (non fino in fondo), sufficiente per eviscerarle. Lavare molto bene ed asciugare. Preparare l'impasto con il pangrattato, l'uovo, il formaggio grana, il battuto di prezzemolo, l'aglio finemente tritato o spremuto, sale, pepe e un po' di burro per ammorbidire. Riempire quindi le bottatrici e cucire il ventre. Metterle in una pirofila con l'olio extravergine di oliva e una nocetta di burro. Salare, pepare leggermente ed infornare. Procedere nella cottura lentamente, a temperatura moderata, girando di tanto in tanto i pesci, onde si possa cuocere bene anche il ripieno. Spruzzare al bisogno con un goccio di vino bianco secco.

Iolanda Marchi
 Biacesa di Ledro

BOSA RIPIENA AL FORNO


Ingredienti:

quattro bottatrici di 200/300 gr.
 un cucchiaio di formaggio grattugiato
 un cucchiaio di pane grattugiato
 due foglie di alloro
 qualche fogliolina di salvia
 una noce di burro
 mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva

50 gr. di pane grattugiato
 un uovo
 un ciuffo di prezzemolo
 uno spicchio d'aglio
 brodo
 sale e pepe

Per il ripieno:

mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva
 mezza cipolla
 due cucchiaini di formaggio grattugiato

Difficoltà 
Tempo di preparazione 40'
Tempo di cottura 30'

Preparare il ripieno, mettendo in una terrina il formaggio grattugiato, il pangrattato, l'uovo, il prezzemolo e l'aglio finemente tritati e la cipolla imbiondita nell'olio extravergine di oliva. Amalgamare bene gli ingredienti, salare e pepare e unire il brodo fino a raggiungere la densità voluta. A parte mescolare in un piatto il pane e il formaggio grattugiati, l'alloro e la salvia tritati e passarvi le bottatrici, che saranno state pulite, private delle pinne ed eviscerate e riempite con il ripieno precedentemente preparato. Adagiarle in una placca, ungere con olio extravergine di oliva e burro e metterle in forno. Cuocere a temperatura non elevata.

Sergio Novali
 Albergo ristorante "Mezzolago" - Mezzolago (Pieve di Ledro)