



LAVARELLO AL CARTOCCIO

Ingredienti:

quattro lavarelli di circa 300 gr.
 un gambo di sedano
 una cipolla
 una carota
 due spicchi d'aglio
 due foglie di basilico

un cucchiaino di olio extravergine di oliva
 sale e pepe

Difficoltà	Ⓛ
Tempo di preparazione	20'
Tempo di cottura	45'

Pulire per bene il pesce, salarlo e peparlo all'interno. Tritare le verdure. Disporre ogni lavarello su un foglio di carta da forno, ungerlo con l'olio extravergine di oliva e cospargerlo con un po' di verdure tritate. Riempire i pesci con il rimanente del trito. Chiudere i cartocci, disporli in una teglia ed infornare in forno preriscaldato. Cuocere il tempo necessario a temperatura non eccessivamente alta.

Antonia Trevisan

Ristorante "Al Pescatore" - Assenza di Brenzone

Per stare nella tradizione, ottimo è il lavarello bollito o cotto al sale e servito poi nell'ovale di portata con salse delicate (maionese) o saporite (acciughe, sardene sotto olio, capperi, ecc.) o semplicemente - e questa è una vera delizia - condito con olio extravergine di oliva novello e colorito con una leggerissima spolverizzata di prezzemolo fresco.

COREGONE AL CARTOCCIO CON ANETO E LIMONE

Ingredienti:

quattro coregoni di circa 200 gr. l'uno
 sale e pepe
 quattro rametti di aneto o barbe di finocchio
 uno scalogno o una cipollina tritati
 un bicchiere di vermouth secco
 quattro mestoli di fumetto di pesce

due cucchiaini di olio extravergine di oliva
 un limone sbucciato e tagliato a fette sottili

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

Pulire ed asciugare bene i coregoni, salare e pepare l'interno, riempiendolo con l'aneto o il finocchio. Preriscaldare il forno a 230°. Preparare quattro dischi di foglio di alluminio di 30 cm. di diametro e piegarli a barchetta. Porre in ognuna un coregone. Cospargere con lo scalogno o la cipolla tritata, bagnare con il vermouth e con il fumetto. Irrorare con un filo di olio extravergine di oliva e coprire con fette di limone. Ripiegare in alto i lembi del foglio di alluminio per chiudere il cartoccio ermeticamente. Mettere i cartocci così preparati in una pirofila ovale e cuocere in forno per otto minuti. Servire in tavola i cartocci così come sono, dopo aver tagliato delicatamente i lembi ripiegati, per facilitarne l'apertura agli ospiti.

Franco Briosi

Ristorante "Alpino" - Malcesine