



## TAGLIOLINI INTEGRALI AL COREGONE AFFUMICATO CON PROFUMI DELL'ORTO

### Ingredienti:

per la pasta:

50 gr. di farina bianca  
250 gr. di farina integrale  
tre uova

per la salsa:

olio extravergine di oliva  
due scalogni  
uno spicchio di aglio  
una carotina  
un gambo di sedano bianco  
un pomodoro

50 gr. di pisellini freschi  
una zucchina  
fumetto di pesce  
150 gr. di coregone affumicato  
un mazzetto di basilico  
fiori di zucchine

<i>Difficoltà</i>	🍴🍴
<i>Tempo di preparazione</i>	15'
<i>Tempo di cottura</i>	10'

Impastare la farina e le uova, quindi ricavare dei sottili tagliolini con l'apposito utensile. In una padella soffriggere in olio extravergine di oliva lo scalogno con uno spicchio d'aglio, che verrà poi tolto. Aggiungere le verdure tagliate a cubetti, partendo dalla carota per ultimare la cottura con il pomodoro. Insaporire il tutto con fumetto di pesce, togliere dal fuoco, aggiungere il coregone sminuzzato ed il basilico fresco. Cuocere la pasta, scolandola dall'acqua al dente ed ultimare la cottura in padella con la salsa e con i fiori di zucchine, tagliati fini.

*Ivo Miorelli*

Ristorante "La Terrazza" - Torbole sul Garda

## BRODETTO DI LAVARELLO

### Ingredienti:

1 Kg. di lavarelli  
una carota  
una cipolla  
un pomodoro  
un gambo di sedano  
uno spicchio d'aglio  
basilico  
sale e pepe

una noce di burro  
un cucchiaino di olio extravergine di oliva

<i>Difficoltà</i>	🍴🍴
<i>Tempo di preparazione</i>	30'
<i>Tempo di cottura</i>	45'

Pulire i pesci e disporli a freddo in pesciera in circa due litri di acqua con le verdure indicate, grossolanamente tagliate a pezzi. Salare e pepare e proseguire la cottura a bollore moderato fino alla lesatura. Indi togliere pelle, squame e lisce e passare le verdure e la polpa dei lavarelli al setaccio. Riportare ad ebollizione, restringere il necessario, unendo il burro e l'olio extravergine di oliva. Servire la zuppa fumante con crostini di pane abbrustolito. Colorire al momento con una presina di prezzemolo fresco tritato fino.

*Franco Panetto*  
San Zeno di Montagna