



## LUCCIO IN SALSA ALLA GONZAGA

### Ingredienti:

un luccio di 1 Kg. circa  
verdure per court-bouillon  
sale e pepe  
parmigiano reggiano grattugiato  
noce moscata  
due limoni  
un bicchiere di olio extravergine di oliva

*Difficoltà*



*Tempo di preparazione*

10'

*Tempo di cottura*

30'

Lessare il luccio in un brodo ristretto, fatto con acqua, sale, aceto, sedano, carota, cipolla, una foglia di lauro, mezzo limone. Una volta cotto, lasciare che si raffreddi e quindi spolparlo, levando tutte le lisce. Sistemare la polpa in un ovale di portata, salare, pepare e coprire con una spolverata di parmigiano reggiano grattugiato. Spolverare poi con la noce moscata e infine distribuire in modo uniforme la scorza di due limoni grattugiata. A parte emulsionare il succo dei due limoni con un bicchiere di olio extravergine di oliva, coprire con questa salsa il luccio e lasciar riposare per almeno dodici ore. Servire con crostini di pane.

*Giulio Azzi*

Ristorante "Il Porticciolo" - Lazise

## LUCCIO ALLA TORBOLANA

### Ingredienti:

un luccio di 1 Kg. circa  
un bicchiere di olio extravergine di oliva  
250 gr. di pessate salae  
pepe nero macinato  
un rametto di rosmarino  
uno spicchi d'aglio

*Difficoltà*



*Tempo di preparazione*

10'

*Tempo di cottura*

30'

Lessare il luccio nel court-bouillon, spolparlo e disporlo su di un piatto. Sminuzzare le pessate salae con un coltello e soffriggere poi a bassa fiamma per cinque minuti nell'olio extravergine di oliva con lo spicchio di aglio e il rametto di rosmarino. Cospargere questa salsa sul pesce, spolverare con pepe macinato, servire caldo con polenta. Ottimo accompagnato con della cicoriotta tagliata molto fine e con cipollotti freschi.

*Ivo Miorelli*

Ristorante "La Terrazza" - Torbole sul Garda