



AGROITTICA CLARABELLA
SAPORI DEL LAGO D'ISEO

#Tesori d'acqua dolce

LE RICETTE DELLE FESTE



BRUSCHETTA DI LAGO CON AFFUMICATI DI TROTA E SALMERINO

5 MIN

INGREDIENTI

1 busta di Trota affumicata a
freddo
1 busta di Salmerino affumicato
a freddo
Olio evo Clarabella qb

COME SI PREPARA

Affettare sottili i due pesci,
quindi posarli su fette di pane
bianco o
integrale con olio evo e riccioli
di burro.



FUSILLI MONOCOCCO SEMINTTEGRALI CON SUGO DI LAGO

14 MIN

INGREDIENTI

250 gr Fusilli monococco
semintegrali "L'Antica Terra"
1 Pronto pasta Agricola
Clarabella
Olive nere piccole

COME SI PREPARA

Una volta preparata la pasta,
mettere la salsa di lago in
padella e saltare con le olive.
Quindi aggiungere una
spolverata di prezzemolo fresco
tritato finemente.



AGONI INTERI ESSICCATI CON POLENTA

40 | 45 MIN

INGREDIENTI

1 confezione di Agoni
interi essiccati
polenta o verdure di stagione

COME SI PREPARA

Preparare una polenta morbida,
oppure farla raffreddare in teglia,
affettarla e grigliarla. Scaldare gli agoni
a fuoco lento per pochi minuti su una
padella antiaderente. Se si vuole,
aggiungere timo e maggiorana. Si può
accompagnare anche con verdure
cubettate di stagione a piacere.