



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.