



COLLECTION
HOTELS

Lake Como | Milan | Portofino Coast

RASSEGNA STAMPA

Alex Pacifico
Management

www.alexpacificomanagement.com

press@managementapm.com

secondi

Filetto di Luccio su consommè all'erba limoncello

VILLA CIPRESSI

Una ricetta che riporta al territorio e alla storia di Villa Cipressi. L'antica passione per i sapori locali, il duro lavoro dei pescatori e l'assiduo operare delle donne nella raccolta delle erbe che tipicamente caratterizzano il giardino botanico della Villa.

Un incontro che si concretizza in un piatto delicato, ricco di sapore e tradizione.

Preparazione

Pulire il luccio dalle spine e passarlo in padella nel burro a fuoco lento fino a cottura ultimata.

Pulire le erbe di campo, sbollentarle in acqua per qualche minuto, scolare, strizzare e saltare in padella con una noce di burro e olio.

Preparare il brodo con 1 litro di acqua fredda, le parti in eccesso del luccio, la cipolla, grani di pepe nero a piacimento. Portare a ebollizione e ridurre di 1/3 circa. Spegnerne il fuoco e mettere in infusione l'erba limoncello.

Adagiare il luccio in un piatto fondo. Posizionare le erbe di campo su metà pesce, bagnare il pesce con un poco di brodo. Aggiungere un crostone di pane tostato e qualche petalo di fiore edulo giallo.

INGREDIENTI

Dosi per 4 persone

4 filetti di luccio
da 250 gr.
700 gr. di erbe di campo
(ortiche, biette
radicchio verde)
600 gr. di brodo di
luccio aromatizzato
burro q.b.
olio q.b.

Preparazione brodo di luccio

1 lt. di acqua
luccio q.b.
½ cipolla
pepe nero q.b.
erba limoncello q.b.
1 fetta di pane tostato
1 fiore edulo giallo

Immagine: Villa Cipressi, ©Archivio Grandi Giardini Italiani







COLLECTION
HOTELS

Lake Como | Milan | Portofino Coast

Alex Pacifico
Management

www.alexpacificomanagement.com

press@managementapm.com