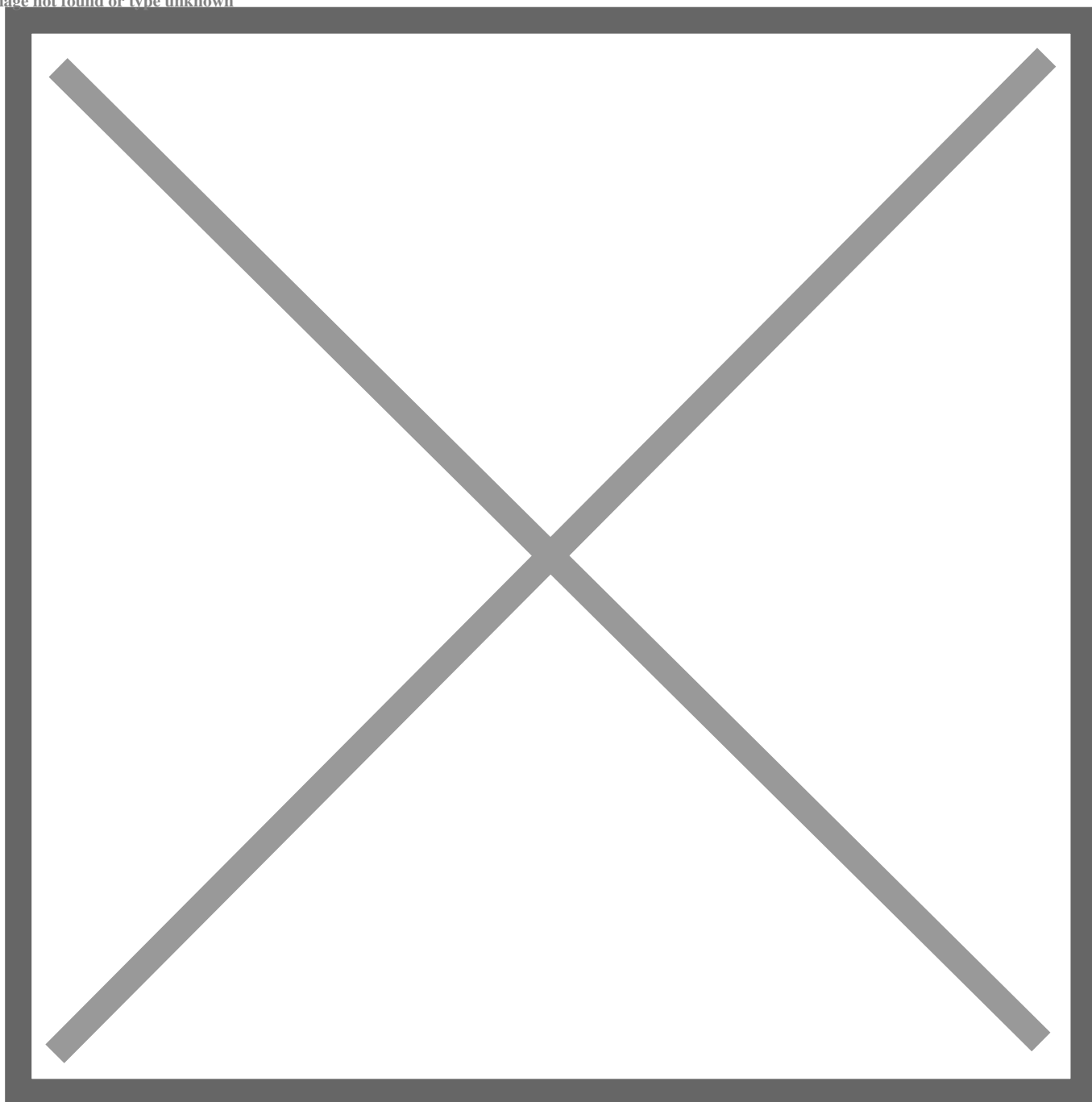


Cefalo Bosega

Image not found or type unknown



Ingredienti per (4 persone) Cottura 30 m

- *1 bosega da 1kg*

- *5 capperi salata*
- *profumi per il court bouillon*
- *1 dado*
- *olio sale pepe*
- *vino bianco*

Preparazione

Aggiungi un cucchiaio d'olio e una foglia di alloro e 5 grani di pepe nero. Intanto pulisci il cefalo dalle interiora, squamalo e lavalo bene. Quando il brodo di bollitura sarà pronto (circa 20 minuti dopo), lascialo raffreddare e inserisci la borsega e i capperi. Fa bollire per 20 minuti fin a cottura. Servi con patate bollite e parte e vino Sauvignon 10/11°C.