

Hotel Miralago
Via S.S. Flacca Km 11.200
04029 Sperlonga (LT) Italy
Tel: 0771.548725
Fax: 0771.548470
www.miralagohotel.it

RICETTA N°1 RISTORANTE MIRALAGO BIGOLI DEL TIRRENO

INGREDIENTI : ACCIUGHE DEL TIRRENO,
BIGOLI ALL'UOVO,
POMODORINI CILIEGINO,
OLIO EXTRA VERGINE d'oliva
AGLIO,
PEPERONCINO,
PREZZEMOLO,
OLIVE ITRANE,
BRODO DI PESCE.

PREPARAZIONE: METTERE IN UNA PADELLA L'OLIO EXTRA VERGINE, L' AGLIO SCHIACCIATO, E il peperoncino piccante

QUANDO L'OLIO E' BEN CALDO, AGGIUNGERE LE ACCIUGHE FATTE A TRANCETTI,
I POMODORINI A PEZZETTI E LE OLIVE.

FAR ROSOLARE IL TUTTO PER CIRCA UN MINUTO E TOGLIERE DAL FUOCO.

ACCIughe CUOCERE LA PASTA A META' COTTURA, SCOLARE ED AGGIUNGERLA ALLE

MANTECANDO IL TUTTO PER DUE MINUTI. AGGIUNGERE INFINE UN FILO DI OILIO EXTRA, IL PREZZEMOLO

PRECEDENTEMENTE TRITATO.

RICETTAN° 2 RISTORANTE MIRALAGO AGUGLIA DEL GOLFO MARE NOSTRUM

INGREDIENTI: AGUGLIA DEL TIRRENO,
POMODORO FRESCO ,
AGLIO,
OLIO EXTRA VERGINE,
peperoncino piccante

PREPARAZIONE: PULIRE E TAGLIARE A PEZZI L'AGUGLIA, METTERLA IN UNA PADELLA CON OLIO E peperoncino PICCANTE , FAR ROSOLARE DA AMBO

I LATI, AGGIUNGERE UNO SPICCHIO D'AGLIO E DUE MESTOLI DI BRODO DI PESCE.

CUOCERE PER CIRCA 6 MINUTI A FUOCO LENTO,AGGIUNGERE I POMODORI A PEZZETTI E CONTINUARE LA COTTURA PER UN MINUTO.

AGGIUNGERE UN FILO DI OLIO EXTRA VERGINE ,PREZZEMOLO, TOGLIERE DAL FUOCO E SERVIRE