

RISTORANTE L'ANGOLO
VIA TIBERIO CONTRADA ANGOLO N. 19
04029 SPERLONGA
TE. 0771548808
www.langolosperlonga.it

RICETTA N°1

PACCHERO GIALLO

INGREDIENTI : paccheri (pasta di semola di grano duro trafilato di bronzo)
alici fresche
POMODORINI gialli
OLIO EXTRA VERGINE d'oliva
AGLIO,
PEPERONCINO,
origano
basilico
4 OLIVE
4 o 5 capperi.

PREPARAZIONE: METTERE IN UNA PADELLA L'OLIO EXTRA VERGINE, l' AGLIO , i capperi, le olive a pezzetti e rosolare il tutto. aggiungere I POMODORINI gialli A PEZZETTI E fate cuocere per 5 min. In fine unire le alici fresche del nostro mare, l'origano e un po' di peperoncino. Mantecare e servire con basilico

RICETTAN° 2

SCALOPPINE D'ALICI DELLO CHEF LUCIANO 'ANGOLO'

INGREDIENTI :

- alici fresche
- POMODORI pachino
- OLIO EXTRA VERGINE d'oliva
- PEPERONCINO,
- alloro
- cipollina.
- Farina
- Pepe nero
- Scaglie di pecorino

PREPARAZIONE: pulire le alici , togliere la spina e infarinare. Adagiarle in una padella con olio e far friggere un po', asciugare e mettere da parte.
In una padella, unire l'olio, la cipollina e far rosolare, aggiungere il pachino fresco a pezzi e cuocere per 5 minuti. Aggiungere al sugo le alici fritte, l'alloro in foglioline , il pepe nero, ½ mestolo d'acqua e coprire. Cuocere ancora 2 minuti a pentola aperta e servire con guarnizioni di alloro e scaglie di pecorino.
Caratteristiche del prodotto:

Il pomodorino giallo è una varietà riscoperta da un produttore locale ricavato da un seme autoctono.

Il pachino è un pomodoro dolce, molto compatto, privo d'acidità , facile conservazione)