

Lungo Lago

Tra Franciacorta e Lago d'Iseo

Delicato pesce d'acqua dolce impreziosito da una nota di zafferano, omaggio al Lago d'Iseo e alle colline lombarde.

Lungo Lago è pensato per far vivere a chi lo assaggia l'esperienza o il ricordo della Franciacorta e del Lago d'Iseo, quando le mogli dei pescatori preparavano questo ragù di pesce utilizzando ciò che si pescava quel giorno e le verdure dell'orto.

La nota personale dello Chef Marco Acquaroli è quella profumata e colorata dello Zafferano che si fonde con gli ingredienti e ne valorizza l'aromaticità.



PIATTO LOMBARDO

INGREDIENTI

Pesce persico 26%, **trota** 25%, pomodoro (Italia), **panna**, olio extra vergine d'oliva, cipolla, **sedano**, carota, sale, zafferano (UE e non UE) 0,1%, correttore di acidità: acido lattico. Potrebbe contenere frammenti di lische.

PESO NETTO 280g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Piatto

scaldato a microonde e abbinato a polenta morbida o abbrustolita

Abbinamento creativo

ingrediente perfetto per realizzare Quiche o torte salate

Street food

come ripieno di polpette o arancini di riso dal gusto inedito di pesce di lago

4  porzioni

5 minuti a **FUOCO BASSO** in padella

3 minuti  **700W**

CONSIGLIO:
ANTIPASTO!
con pane
abbrustolito

Marco
Acquaroli

