Le Ricette dell'

Hotel ★★★ Kristall

Zuppa di Muscoli

Ingredienti

1 ciuffo di prezzemolo
1Kg di muscoli
1 spicchio d'aglio
1 bicchiere di olio extra vergine di oliva
1 bicchiere di vino bianco
2 cucchiai di passato di pomodoro
4 fette di pane

Esecuzione

Pulire e lavare bene i muscoli;
Farli aprire in una pentola al fuoco senz'acqua; scolarli tenendo l'acqua che avranno dato; tritare aglio e prezzemolo e farli rosolare nell'"olio extra vergine di oliva", unire la salsa di pomodoro e il vino bianco, più qualche cucchiaio dell'acqua dei muscoli; far cuocere 10 minuti; aggiungere quindi i muscoli e tre mestoli d'acqua calda, far insaporire pochi minuti; tostare le fette di pane e sistemarle nelle fondine, gettarvi sopra muscoli e brodo e servire.

Le Ricette dell'

Hotel ★★★ Kristall

Sardine Ripiene

Ingredienti

Sardine fresche 500 gr
Mollica di un panino bagnata nel latte
3 uova
Olio extra vergine di oliva
Parmigiano grattugiato 50 gr
Poco origano
Pane grattugiato

Esecuzione

Pulire le sardine, togliere testa e interiora e aprirle disliscandole; pestarne 5 nel mortaio, unire la mollica di pane, 2 uova, il formaggio, il sale e l'origano; amalgamare bene; riempire ogni sardina col composto ottenuto, passarla nell'uovo sbattuto rimasto, nel pane grattugiato e friggerle in abbondante "olio extra vergine di oliva".