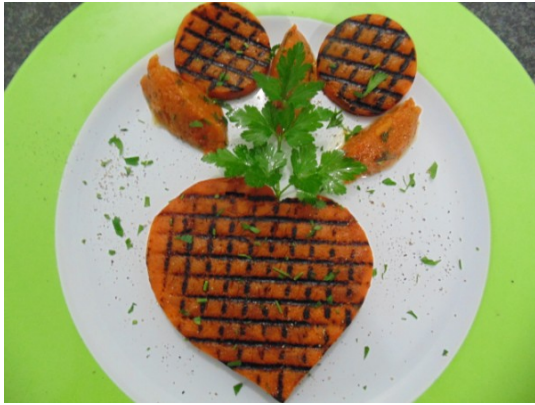


Le due zucche

Scritto da Antonio Cedrola



Le due zucche

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti (per 2 persone)



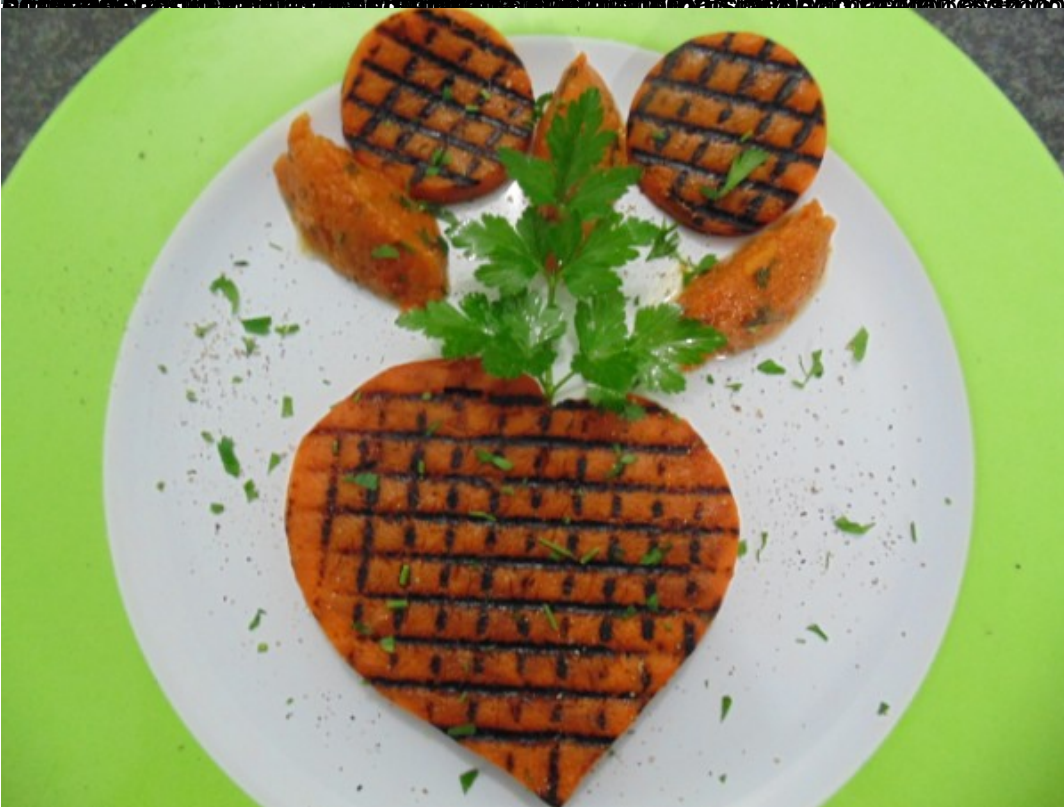
Panare la polpa in parte a fette spesse poco meno di un centimetro, ed in

parte a cubetti di circa 2 cm. In un pentolino bollire il filetto di salmone con un bicchierino di vino bianco, un pizzico d'aglio insieme ad un

chiodo di alloro e un rametto di rosmarino. Regolare di sale e pepe

Le due zucche

Scritto da Antonio Cedrola



Le due zucche

Scritto da Antonio Cedrola



È un contrasto di sapori e di consistenze che si crea in bocca con la zucca più grigliata, con il morbido e dolce della zucca stufata,