



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

nome	tipo_piatto	ing_principale
Storione_Arrostato_alla_Giuliana	Piatti_pesce	Storione

1 -- storione da 1000 grammi 1 filo -- olio di oliva extravergine 50 grammi -- burro 2 listarelle -- lardo 1 -- limone grande (succo) 1 bicchiere -- ribolla friulana -- sale -- pepe

Mondate uno storione al quale eliminerete la pelle; fate nella polpa dei piccoli tagli ed infilatevi delle striscioline di lardo. Strofinare leggermente con del sale e del pepe, irrorate con del succo spremuto di limone, del vino e un po' di olio extravergine di oliva e lasciate marinare in questo modo per 60 minuti. Sistemate lo storione in una casseruola, bagnate con la marinata e spargete con piccoli fiocchi di burro. Mettete nel forno ad una temperatura di 180 C per una durata di circa 45 minuti.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				