

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**IL RAGÙ**  
CON  
SORPRESA

**100 VINI**  
ABBINATI  
AI PIATTI  
DI SEMPRE



**LE NOSTRE  
RICETTE  
REGIONALI  
FELICI**

RINNOVATE, PIÙ FACILI  
E PIÙ SOSTENIBILI

**CASERTA**  
MOZZARELLA,  
PIZZA  
E CIBI DA RE

#**LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ**

LA CUCINA  
ITALIANA  
LA SCUOLA

Foto di banchetto  
Atelier Habibi



**PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ**

## TROTA ALL'AGRO

Un delicato filetto di pesce pronto da insaporire  
con un condimento veloce che mescola il gusto pungente e dolce  
delle cipolle all'aceto con agrumi e olive

Impegno Focillissimo Tempo 25 minuti PER 2-4 PERSONE

**NELLA LISTA  
DELLA SPESA**



2 filetti di **trota salmonata**  
al naturale di Friultrutta: allevata  
in Italia, è cotta al vapore e già  
spinata, pronta per il consumo,  
a temperatura ambiente o  
scaldata in acqua calda  
direttamente in busta;  
300 g di **fagiolini**:  
**1 pompelmo rosa; olive**  
verdi: saporite e già sgocciolate  
le Nocellara Etnea di Madama  
Oliva, coltivate sulle pendici  
del vulcano; 1 **cipolla di**  
**Tropea**, aceto, vino bianco,  
olio extravergine di oliva,  
sale, pepe in grani

**LA RICETTA**

**1 CUOCETE**

Pulite i fagiolini, lessateli  
per 6-7 minuti in acqua  
bollente salata e scolateli.  
Tagliate a fette la cipolla  
e cuocetela con 50 g di aceto,  
50 g di vino e un po' di pepe,  
per 3 minuti dal bollire.

**2 PREPARATE**

Dividete a spicchi il pompelmo  
e, se volete, togliete la pellicina.  
Scolate la cipolla conservando  
il liquido di cottura.

**3 ASSEMBLATE**

Disponete i filetti di trota nei piatti,  
con i fagiolini, la cipolla, le olive  
e il pompelmo. Conditeli con olio  
e il liquido delle cipolle.