

Luccio in Salsa

Il **Luccio in salsa** è una delle tradizionali ricette gardesane che vede protagonista il luccio pescato rigorosamente nel Garda. Scoprite con noi gli ingredienti e il procedimento per realizzarla.

Ingredienti

- 1 kg di luccio
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 foglie di alloro
- Sale e pepe

Per la salsa

- 130 gr. Salsa Verde
- 50 gr. Capperi sotto sale
- 50 gr. Acciughe sott'olio
- Scorza di limone
- Mezzo bicchiere di olio extra vergine di oliva CULTIVAR GRIGNAN

Procedimento

Preparare un brodo con sedano, carota cipolla, vino bianco, foglie di alloro e sale: portare a bollore e cuocere il luccio intero per circa 25 minuti. Scolare, diliscare il pesce senza romperlo. Tritare i capperi e le acciughe, amalgamare con la salsa verde, l'olio extra vergine di oliva cultivar GRIGNAN e la scorza grattugiata del limone.

Servire i filetti di luccio cosparsi di salsa su un letto di polenta calda.