

APRILE  
2021

# LA CUCINA ITALIANA

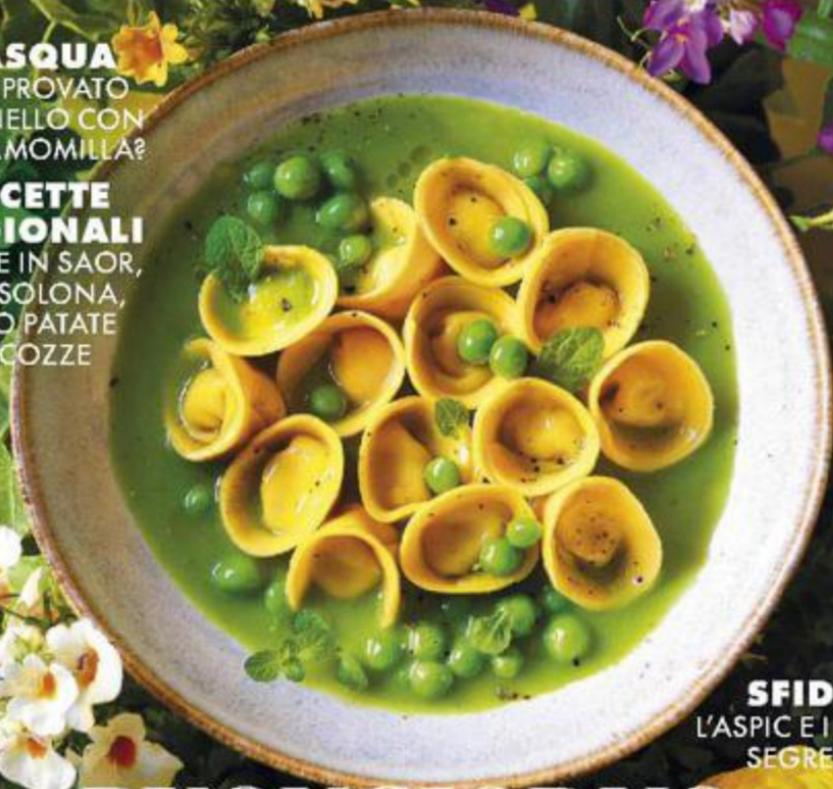
DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

## PASQUA

MAI PROVATO  
L'AGNELLO CON  
LA CAMOMILLA?

## RICETTE REGIONALI

SARDE IN SAOR,  
SBRISOLONA,  
RISO PATATE  
E COZZE



## SFIDE

L'ASPIC E I SUOI  
SEGRETI

# BUONGIORNO PRIMAVERA

RAVIOLI CON SORPRESA, ZUPPA DI PESCE, MILLEFOGUE DA APPLAUSO

#LACUCINAITALIANA GOESTO UNESCO



Ribadite i toni agrumati della ricetta con un bianco profumato e minerale, come l'Oltrepò Pavese Riesling Gli Orti 2018 di Frecciarossa, che ha eleganza da vendere. 11,50 euro. [frecciarossa.com](http://frecciarossa.com)

## Pesce spada con cipollotti e zucchine arrostiti

**Cuoco** Giovanni Rota

**Impegno** Facile

**Tempo** 35 minuti

**Senza glutine**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 2 filetti di pesce spada (spessore almeno 3 cm)  
400 g zucchine novelle  
4 cipollotti rossi  
aceto di vino bianco  
limone  
granella di pistacchi  
olio extravergine di oliva  
sale – pepe

**Mondate** i cipollotti e divideteli a metà per il lungo.

**Lavate** le zucchine e tagliatele in tocchetti.

**Rosolate** entrambi in padella in un filo di olio per 5-6 minuti, poi sfumate con 2-3 cucchiaini di aceto. Salate e pepate.

**Salate** e pepate anche i due filetti di pesce spada e rosolateli in una padella rovente con un filo di olio per meno di 3 minuti da un lato e per 2 minuti dall'altro. Lasciateli riposare per un paio di minuti, quindi affettateli e serviteli con le verdure, completando con granella di pistacchi e scorza di limone grattugiata.

