
Giovedì 14-06-2007

h 20.30

Cacciucco alla Livornese

“Preso un tegame ci messero dell’olio d’oliva e della salvia e dell’aglio tritato e del sale. E fecero soffriggere e rosolare bene.

E poi allungarono con acqua e odoro a pezzi.. E poi pepe e molto zenzero. E poi presi polpi e gattucci a tronchi li tagliarono e ci aggiunsero scorpano e gallinelle e cicale intere.

E tutto buttarono nell’abbondante salsa tirata.

E fecero fuoco lento perché cocesse e saporisse bene.

E poi afferrarono molto pane e lo arrostirono con l’aglio e lo messero in un catino. E ci versarono sopra della broda di pesce.”

Gastone Razzaguta

è gradita la prenotazione

il tinello
restaurant

ia Crispi – Str. 9/B
/ia Conciapelli 38 Gerbergasse
3100 Bolzano – Bozen
tel. 0471 324711
fax. 0471 303072
