

A tavola con Cicerone

In occasione delle Notti di Cicerone 2010

i Ristoranti di Formia propongono

LA TORTA DI ACCIUGHE FRITTE

PATINA DE APUA FRICTA (libro IV di Apicio – PANDECTER)

servita su uno speciale piatto (vedi immagine)

riprodotto per l'occasione, di cui verranno omaggiati i clienti.



TORTA DI ACCIUGHE FRITTE

La ricetta

Scegliere acciughe di buon peso, lavarle accuratamente e pulirle. Rompere delle uova, versarle in un tegame contenente un po' d'acqua. Aggiungere qualche goccia di garum, del vino e un po' di olio. Portare ad ebollizione a fuoco basso quindi aggiungervi le acciughe. Quando tutto si è ben incorporato rivoltare con cura e far prendere colore. Servire bagnando con qualche goccia di garum ed una spolverata di pepe.



Ristoranti aderenti:

LA VILLETTA

IL GATTO E LA VOLPE

IL TARTUFO

TAVOLA CALDA RAVELLO

VENEZIANO

RONCESARE

ALLA VECCHIA FONTANA

CHINAPPI

LOCANDA LA GHIOTTA

RUGANTINO

CIRO TRIANON

F.LLI LA BUFALA

IL MUNTANO

I DUE MONELLI

PUB MORGANA

DI PUNTO IN BIANCO

LOCANDA C'ERA UNA VOLTA