

1 o 2 cucchiaini di olio d'oliva

A close-up photograph of a cooked fish fillet on a white plate. The fish is topped with sliced carrots and onions, and is surrounded by a light-colored sauce.

*Questo metodo di antica tradizione, nasce sicuramente dalla necessità (già nel Medioevo) di conservare il pescato, abbondante sui laghi lombardi.*