

### SPAGHETTI ALLA BOTTARGA DI ORBETELLO

Ingredienti per 4 persone:

300 gr. di spaghetti alla chitarra, 50 gr di Bottarga grattugiata, olio extra vergine di oliva, succo di limone. In una padella ampia, saltare gli spaghetti al dente insieme all'olio extra vergine d'oliva, aggiungere quindi la Bottarga di Orbetello con un cucchiaino di acqua di cottura, spengere il fuoco e mantecare il tutto. Aggiungere a piacimento una spruzzata di limone. Da servire caldi accompagnati da una buona Ansonaca dell'Argentario.

Yield recipe "spaghetti with botargo sauce": 4 servings. Ingredients: 300 gr. spaghetti 50g grated botargo, extra-virgin olive oil, lemon juice. Preparation: Cook the spaghetti until they are "al dente" in abundant salted boiling water, drain well and pour into a tureen containing 4 tbsp of extra-virgin olive oil, lemon juice, 4 tbsp of pasta cooking liquid. Sprinkle with grated botargo. Serve hot with rosé wine "Ansonaca".

**CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE DELLA BOTTARGA DI ORBETELLO:** sia che usiate la Bottarga intera o già grattugiata, per una migliore conservazione è indicato metterla, dopo averla grattugiata, in frigorifero condita con abbondante olio di oliva extravergine in modo da conservarne gli aromi. Lasciata grattata in frigo perde tutto il suo profumo.



### BOTTARGA DI ORBETELLO RUSTICANA

Ingredienti per 4 persone:

Una Bottarga di cefalo intera morbida, olio extra vergine di oliva, (pepe e limone). Tagliare la Bottarga a fettine sottili dopo averla spellata, sistemare le fettine su di un vassoio e condirle con olio extra vergine di oliva, (pepe, e limone). Lasciare in fusione circa 30 minuti e servire con pane tostato e vino "Ansonaco".

Yield recipe: 4 servings. Ingredients: 1 whole soft botargo, extra-virgin olive oil (pepper and lemon). Preparation: Skin the botargo. Cut it in thin slices. Lay out the slices on a tray. Season the slices with extra-virgin olive oil (pepper and lemon). Wait about 30 minutes. Serve with toasted bread and vino "Ansonaco".

**SUGGESTION TO KEEP ORBETELLO BOTARGO** Orbetello botargo should be stored in the freezer. For preserve their its scente, season it with plenty of extra virgin olive oil.

Enzo Lupo  
cuoco del Centro di Ittiturismo  
della laguna di Orbetello



### SPAGHETTI AL SUGO DI ORATA

Ingredienti per

4 persone:

300 gr. di spaghetti alla chitarra, 100 gr di sugo di Orata. In una padella, insieme al sugo di orata, mantecare le farfalle precedentemente cotte al dente. Da servire calde accompagnate da vino rosato.

Yield recipe: 4 servings. Ingredients: 300 gr. "spaghetti" 100g Orata gilthead bream sauce. Cook the penne until they are "al dente" in abundant salted boiling water, drain well and pour in a pan and whip with Orata gilthead bream sauce. Serve hot with rosé wine "Ansonaca".

### ORBETELLO PESCA LAGUNARE Società Agricola a r.l.

#### Sede/Headquarters

via G. Leopardi n°9  
58015 Orbetello (Gr) - ITALIA  
tel. +39(0)564.860288 - fax  
+39(0)564.867572  
www.orbetellopesca.it -  
info@orbitellopesca.it

#### Stabilimento/Processing plant

via G. Leopardi n°5  
58015 Orbetello (Gr)

#### Punto vendita/Sales

via G. Leopardi n°9  
58015 Orbetello (Gr)

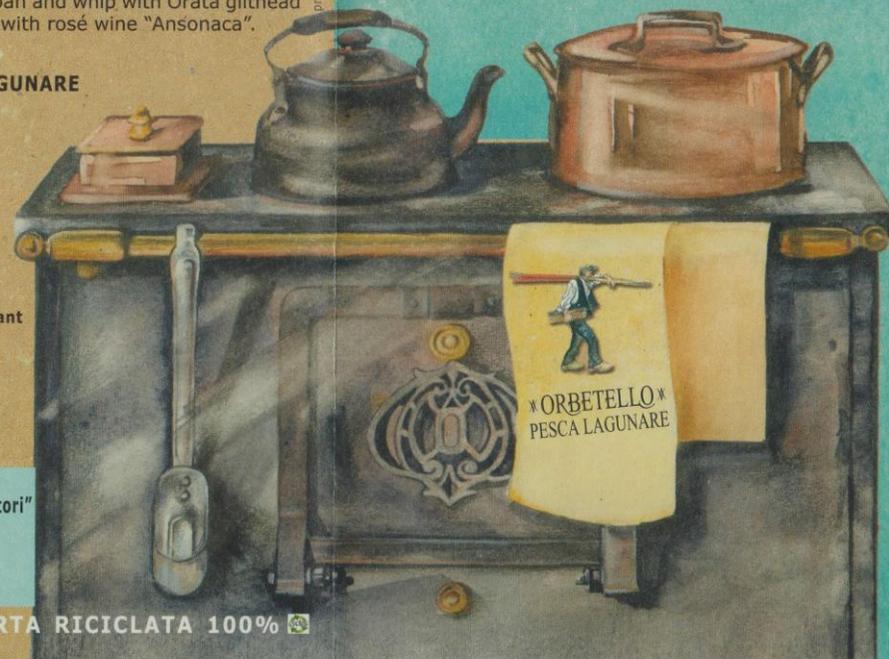
#### Centro di Ittiturismo della laguna di Orbetello "i Pescatori"

via G. Leopardi n°14  
58015 Orbetello (Gr)  
tel/fax: +39(0)564.860611  
ipescatori@tiscali.it

STAMPATO SU CARTA RICICLATA 100% ♻️

progetto grafico e illustrazioni: PAOLA SVETONI. FOTOTOLIBERO fotografie: BONAZZA. PHOTO

# RICETTE di mare e laguna



#### CROSTINI DI PALAMITA

Tagliate del pane toscano semi integrale in fette sottili, abbrustolire le fette e spalmarle con crema di Palamita quindi decorare con capperi. Questi crostini si possono servire sia caldi che freddi accompagnati da vino bianco di Pitigliano.



Cut wholemeal bread in thin slice. Toast and spread the slices with cream Palamita. Then decorate with capers and serve chilled or hot with white wine.



Scegli un olio extra vergine d'oliva toscano

#### INSALATA DI PALAMITA

Con olio extra vergine di oliva, sale e limone, condire in un'insalatiera 1 cestino di insalata valeriana, 2 pementi dolci tagliate a listarelle, alcuni pomodori ciliegini, aggiungere 4 filetti di Palamita, erbe aromatiche e servire.

Yield recipe: 4 servings.

Preparation: season with extra virgin olive oil, herbs, lemon and salt the lettuce salad, 2 sliced sweet pementa, 8 cherry tomatoes, 4 fillet of Palamita. Serve chilled.

#### FUSILLI AL SUGARELLO

Ingredienti per 4 persone: 300 gr. di fusilli, 100 gr di sugo di Sugarello. In una padella mantecare i fusilli al dente insieme al sugo.

Yield recipe: 4 servings. Ingredients: 300 gr. "fusilli" 100g Sugarello sauce. Cook the fusilli until they are "al dente" in abundant salted boiling water, drain well and pour in a pan and whip with Sugarello sauce. Serve hot with rosé wine "Ansonica".



#### OMBRINA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone: 4 piccoli filetti di Ombrina, olio extra vergine di oliva, 1 arancia. Cuocere i filetti al forno con olio extra vergine di oliva, pepe, e succo d'arancia, servire caldo accompagnato con vino "Ansonica".



Yield recipe: 4 servings. Ingredients: 4 small filets of smoked meagre, extra-virgin olive oil, 1 orange. Preparation: Roast meagre with extra-virgin olive oil, pepper and orange juice. Serve hot with "Ansonica" wine.

#### ANQUILLE SFUMATE

Ingredienti per 4 persone: 500 gr di Anguille sfumate, olio extra vergine di oliva. Preparazione: tagliare a piccole trancie le anguille, farle soffriggere in una padella con olio extra vergine di oliva. Da servire calde accompagnate con vino Morellino.

Yield 4 servings-Ingredients: 500 gr "sfumate" eels, extra-virgin olive oil. Preparation: Cut the eels into small steaks. Fry lightly in a frying pan with extra-virgin olive oil. Serve hot together with "Morellino" wine.



#### SCAVECCIO

Lo Scaveccio si serve accompagnato da un'insalatina mista composta da radicchio rosso, valeriana, rucola, condita con olio extra vergine d'oliva, sale e succo di limone. Da gustare con vino Ansonica dell'Argentario.



Serve "Scaveccio" with a fresh salad: season radicchio, lettuce salad and rocket salad with extra virgin olive oil, lemon and salt. Serve chilled. with "Ansonica dell'Argentario" wine.

#### FARFALLE AL SUGO DI SPIGOLA

Ingredienti per 4 persone: 300 gr. di farfalle, 100 gr di sugo di Spigola. In una padella, insieme al sugo di spigola, mantecare le farfalle precedentemente cotte al dente. Da servire calde accompagnate da vino rosato.

Yield recipe: 4 servings. Ingredients: 300 gr. "farfalle" bow-tie pasta 100g Spigola sea bass sauce. Cook the "farfalle" until they are "al dente" in abundant salted boiling water, drain well and pour in a pan and whip with Spigola sea bass sauce. Serve hot with rosé wine "Ansonica".



Accompagna lo scaveccio con il vino Ansonica dell'Argentario



#### PENNETTE AL CEFALO AFFUMICATO

Ingredienti per 4 persone: 300 gr. di pennette rigate, 100 gr. di filetto di cefalo Affumicato, 1/2 cipolla. Manrecare con la salsa di cefalo affumicato le pennette cotte al dente. Preparazione della salsa: tagliare e far soffriggere la 1/2 cipolla con olio extra vergine di oliva, tranciare i filetti di cefalo a cubetti e aggiungerlo al soffritto e far cuocere per 10 minuti circa, aggiungere un bicchiere di buon vino bianco. Dopo che il vino è evaporato aggiungere un cucchiaio di panna da cucina.

Yield recipe: 4 servings.

Ingredients: 300 gr. "pennette", 100g Grey mullet fillet, 1/2 onion. Cook the "pennette" until they are "al dente" in abundant salted boiling water, drain well and pour in a pan and whip with smoked Grey mullet sauce. Sauce: in a pan, sauté onion with extra virgin olive oil, add Palamita diced and cook for 10 minutes. Add a glass of white wine, when the wine is evaporated, add a tablespoon of cream. Serve hot with rosé wine "Ansonica".



#### CARFACCIO DI CEFALO

Ingredienti per 4 persone. Un filetto di Cefalo affumicato, olio extra vergine di oliva. Tagliare il cefalo a fettine sottili, sistemare le fettine su di un vassoio e condirle con olio extra vergine di oliva, (pepe, e limone). Lasciare in fusione circa 30 minuti e servire con pane tostato.

Yield recipe: 4 servings. Ingredients: 1 fillet of smoked grey mullet, extra-virgin olive oil. Preparation: Cut mullet in thin slices. Lay out the slices on a tray. Season the slices with extra-virgin olive oil (pepper and lemon). Wait about 30 minutes. Serve with toasted bread.

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE DEGLI AFFUMICATI DI CEFALO E DI OMBRINA: per una migliore conservazione, una volta aperto dal sotto vuoto è opportuno affettarlo interamente e ricopre la parte non necessaria di olio extravergine di oliva, quindi conservarlo in frigorifero; in questo modo se ne conservano al meglio tutti gli aromi.

SUGGESTION TO KEEP SMOKE GREY MULLET AND MEAGRE: To preserve all the aromas once opened the smoked fish must be sliced and season with extra virgin olive oil. Should be stored in the freezer.