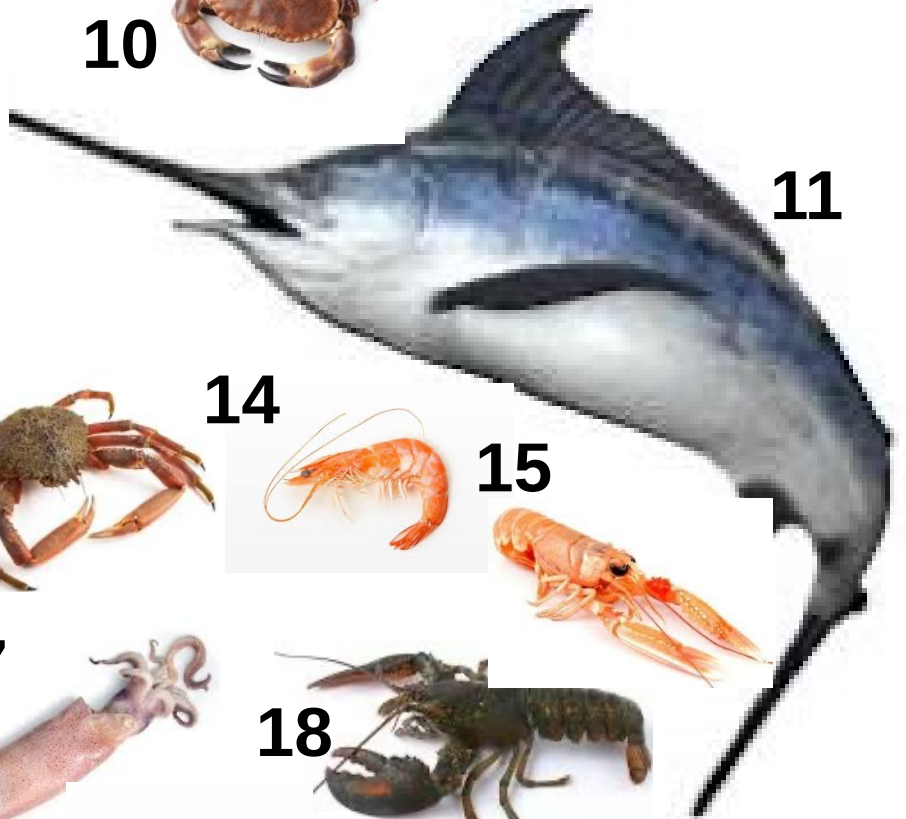
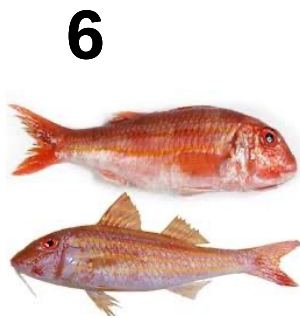


# I PESCI - NEL MARE



# I PESCI – NELLA PENTOLA

Di seguito per ciascun pesce riportiamo alcune modalità di consumo nella cucina italiana. La lista completa è impossibile perché poi ci sono le varianti regionali.

- 1 AL SALE, IN UMIDO
- 2 ALL'ACQUA PAZZA, ALLA LIGURE, AL CARTOCCIO
- 3 SOTT'OLIO, FRITTE, MARINATE, IN TORTIERA, CRUDE
- 4 BACCALA' / STOCCAFISSO, BRANDACUGLIUN, ALLA VENETA
- 5 AL FORNO, AL CARTOCCIO, CON SPAGHETTI
- 6 FRITTE, ALLA LIVORNESE, ALLA GRIGLIA
- 7 ALLA MUGNAIA
- 8 AL FORNO
- 9 IN UMIDO, AL CARTOCCIO
- 10 CON LA PASTA
- 11 ALLA GRIGLIA, ALLA SICILIANA
- 12 CRUDO, CON LA PASTA
- 13 CON LA PASTA
- 14 CRUDO, FRITTO, IN PADELLA, ALLA GRIGLIA
- 15 CRUDO, CON LA PASTA, ALLA GRIGLIA, IN INSALATA
- 16 CRUDE, IN UMIDO, CON LA PASTA, IN INSALATA, GRATINATE
- 17 FRITTO, IN UMIDO, ALLA SICILIANA, IN INSALATA
- 18 BOLLITO, CON LA PASTA
- 19 BOLLITO
- 20 CON LA PASTA, SAUTE'
- 21 GRATINATO, CON LA PASTA

SOLUZIONE:  
1 BRANZINO/ SPIGOLA - 2 ORATA - 3 ALICI, ACCIUGHE E SARDINE - 4 MERLUZZO/ NASELLO - 5 SCORFANO - 6 TRIGLIE (DI SCOGLIO/ DI FONDO) - 7 SOGLIOLA - 8 ROMBO - 9 CODA DI ROSPO - 10 GRANCHIO - 11 PESCE SPADA - 12 RICCIO DI MARE - 13 GRANSEOLA - 14 GAMBERO (GAMBERETTO/ MAZZANCOLLE) - 15 SCAMPO - 16 COZZE (COZZE PELOSE, DATTERI DI MARE) - 17 CALAMARO (SEPIA, POLIPO) - 18 ASTICE (ARAGOSTA) - 19 LUMACA DI MARE - 20 VONGOLE (TELLINE, FASOLARO) - 21 CAPESSANTE