

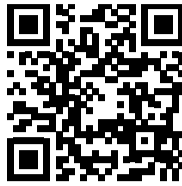
Io Cucino

Orata all'acqua pazza



Viernes
19 de
Noviembre
de 2021

Leenos aquí



Draghi for president? Tutto è possibile, anzi no
¿Draghi para presidente? Todo es posible, o más bien no

CORRIERE DI PANAMÁ

corrieredipanama @CorriereDPanama EIPeriodicoItaliano +507 6361 0021

CORRIEREDIPANAMA.COM

BILINGÜE ITALIANO / ESPAÑOL

Ultima gara a Valencia, in trionfo tra i piloti e con il pubblico.

ITA Il murales, il grazie sulla curva del mondo Fabio Quartararo che conclude il suo giro con la bandiera di Valentino. E ancora Fuochi d'artificio, bandiere gialle. L'inchino alla folla, gli abbracci e Valentino che saluta uno ad uno tutti i suoi colleghi e piloti. L'ultima di Valentino Rossi dopo quasi trent'anni di carriera nel motomondiale (esordio nel 1996 nella classe 125) con nove titoli mondiali conquistati è un trionfo. Unico pilota nella storia del motomondiale ad aver vinto il titolo in quattro classi differenti: 125 (1), 250 (1), 500 (1) e MotoGP (6).

“Sono contento di aver fatto una bella gara. Ho chiuso nei 10 migliori piloti del mondo. Piano piano capirò che ho smesso, ma per ora la vivo solo come l'ultima della stagione. Mi sono trovato bene, magari smesso anche l'anno prossimo.... Ieri quando i ragazzi di Moto2 e Moto3 mi hanno fatto vedere i caschi mi sono emozionato, è stata dura ma molto bello. Oggi è stato bello vederli in pista”.

L'abbraccio dei piloti, ma anche quello dei social. Da Jovanotti a Ronaldo in tanti hanno voluto salutarlo. Grande amico di Vale, il cantante è andato a far visita al 46 prima della partenza per Valencia. “Ho fatto un giro a Tavullia per salutare #thegreatest e la sua moto - scrive su Instagram, postando una foto con Valentino - l'atmosfera è quella di un inizio, più che della fine di qualcosa. Anche se domenica ci sarà da commuoversi come nei grandi bis alla fine dei concerti epici, proprio come nei concerti la musica resta nell'aria e nei cuori per sempre. El'artista... sta già pensando alla prossima canzone. Avanti tutta doctor!”. Materazzi e Zanetti lo ricordano sui social con la foto del loro incontro a San Siro, grande tifoso dell'Inter. Conte e Mourinho lo applaudono su Twitter, come Donnarumma, Fognini, Pennetta, il Coni, la serie A. Tamberi ne fa “fonte di ispirazioni”. “Un amico della scuderia Ferrari” - scrive il profilo della Ferrari “In bocca al lupo per tutto da tutti noi”. Lewis Hamilton gli dedica un passaggio della sua conferenza di Interlagos: “E' incredibile tutto quello che ha fatto, una leggenda. Probabilmente il migliore”.

Moto GP, l'addio di Valentino

Moto GP, el adiós de Valentino

Saks News



Última carrera en Valencia, el festejo entre los pilotos y con el público.

ESP El mural, el agradecimiento en la curva Ricardo Tormo, el campeón del mundo Fabio Quartararo terminando su vuelta con la bandera de Valentino. Y más fuegos artificiales, banderas amarillas. La reverencia al público, los abrazos y Valentino saludando uno a uno a todos sus compañeros y pilotos. La última carrera de Valentino Rossi, tras una carrera de casi treinta años en MotoGP (que comenzó en 1996 en la categoría de 125cc) y nueve títulos mundiales ganados, fue un triunfo. Es el único piloto en la historia de MotoGP que ha ganado el título en cuatro categorías diferentes: 125 (1), 250 (1), 500 (1) y MotoGP (6).

“Estoy contento de haber hecho una buena carrera. Terminé entre los 10 mejores pilotos del mundo. Poco a poco entenderé que he dejado de hacerlo, pero por ahora lo vivo sólo como el último de la temporada. Me lo pasé bien, quizá también lo deje el año que viene.... Ayer cuando los chicos de Moto2 y Moto3 me enseñaron sus cascos me emocioné, fue duro pero muy bonito. Hoy ha sido agradable verlos en la pista. El abrazo de los conductores, pero también los sociales. Desde Jovanotti hasta Ronaldo, muchos quisieron saludarlo. Gran amigo de Vale, el cantante fue a visitar al 46 antes de partir hacia Valencia. Me di una vuelta por Tavullia para saludar a #elmásgrande y su moto”, escribió en Instagram, publicando una foto con Valentino, “el ambiente es el de un comienzo, más que el del final de algo. Aunque el domingo hubo lágrimas en el aire, como en los grandes bis al final de los conciertos épicos, al igual que en los conciertos, la música permanece en el aire y en los corazones para siempre. Y el artista... ya está pensando en la próxima canción. “A toda máquina doctor”. Materazzi y Zanetti lo recuerdan en las redes sociales con una foto de su encuentro en San Siro, un gran aficionado del Inter. Conte y Mourinho le aplaudieron en Twitter, al igual que Donnarumma, Fognini, Pennetta, el Comité Olímpico Italiano y la Serie A. Tamberi lo calificó de “fuente de inspiración”. “Un amigo de la escudería Ferrari”, escribe el perfil de Ferrari, “Buena suerte para todo de parte de todos nosotros”. Lewis Hamilton le dedica un pasaje en su conferencia de Interlagos: “Es increíble todo lo que ha hecho, una leyenda. Probablemente el mejor”.

• COMERCIAL • OFICINAS • RESIDENCIAL •

T.: 261-5011

M.: 6375-4102

DESINFECCIÓN

MILLENIUM CLEANING SERVICES



• Limpieza profunda • Desinfección • Profesionales certificados • Avalados por el MINSA



www.milleniumcleaningpanama.com

contacto@milleniumcleaningpanama.com

Draghi for president? Tutto è possibile, anzi no

¿Draghi para presidente? Todo es posible, o más bien no

Di Beppe Bonazzoli



Nel febbraio 2022 verrà designato il prossimo presidente della Repubblica. Il totopresidente già smuove le forze politiche fra intrighi, improbabili alleanze, colpi di scena e gossip vari. Il favorito è l'attuale premier Mario Draghi, ma per lui - e contro di lui - remano in molti

El próximo Presidente de la República será elegido en febrero de 2022. La contienda "totopresidencial" ya está agitando las fuerzas políticas en medio de intrigas, alianzas improbables, giros y chismes varios. El favorito es el actual Primer Ministro, Mario Draghi, pero son muchos los que trabajan a favor y en contra de él.

ITA Nell'agosto scorso è scattato, per la politica italiana, il famoso semestre bianco. Di che si tratta? Di una legge che prevede - a 6 mesi dalla scadenza del mandato di Presidente della Repubblica in carica - di sciogliere le Camere e indire nuove elezioni. L'attuale Presidente d'Italia è Sergio Mattarella, siciliano, 80 anni compiuti, che nel febbraio 2022 lascerà l'incarico, e ha già escluso la possibilità di un nuovo mandato.

Il debutto di Mattarella alla più alta carica dello Stato è apparso, agli inizi, decisamente sottotono. Quasi un'ombra con poco spessore. Modesto, riservato, taciturno. Ma negli anni Mattarella ha saputo esprimere autorevolezza, carisma e impegno muovendosi con arguzia nella palude di governi e partiti ammorbati dalla mediocrità diventando, per gli italiani, un riferimento confortante. Questo gli va riconosciuto.

COMESIELEGGEIL PRESIDENTE

Nelle segreterie di partito delle varie forze politiche la partita a scacchi che porta all'elezione del nuovo capo dello Stato è già cominciata, anzi si combatte da tempo. Ancora non è stata fissata la data ufficiale del voto, che co-

munque sarà nel prossimo febbraio e si terrà tramite una seduta congiunta del Parlamento alla presenza dei delegati regionali.

Il Parlamento è composto da 630 deputati e 320 senatori. La votazione avviene alla Camera a scrutinio segreto. Nei primi tre scrutini è necessario ottenere la maggioranza di due terzi dei voti per l'elezione. Dal quarto scrutinio è sufficiente la maggioranza assoluta. Nei primi tre scrutini, stando ai numeri attuali, servono almeno 673 voti per l'elezione del capo dello Stato. Dal quarto scrutinio sono invece sufficienti 505 voti tra parlamentari e delegati regionali.

CHIDOPOMATTARELLA?

Molti puntano su un Mattarella-bis (l'interessato ha già gettato la spugna, ma in politica tutto è possibile), e allora è scattato il totopresidente, con una lista di candidati possibili e improbabili. Certo, ora che l'Italia sembra risalire la china, serve un personaggio di prestigio. Sulla carta, e nei sondaggi, il favorito è Mario Draghi, attuale Presidente del Consiglio.

Gode di grande stima nel mondo dell'economia e della finanza (come Carlo Azeglio Ciampi, che per quelle doti venne nominato Presidente), ha dimostrato di essere un personaggio di grande caratura nel guidare una coalizione da governo nazionale, e il non essere un politico di mestiere si è rivelato il suo asso nella manica. Come ha scritto il Financial Times "Mario Draghi è la garanzia di sé stesso e del suo governo. La sua elezione verrebbe accolta da un autentico plebiscito".

Va anche considerato che per Draghi, a 73 anni suonati, questa è l'occasione della vita. O adesso o mai più. Certo, bisogna ricordare che la nostra non è una Repubblica presidenziale o semi-presidenziale, dove il Presidente della Repubblica ha meno poteri del Presidente del Consiglio. Ma il mondo della politica, dovunque, è un magma mutevole. E le carte in tavola si cambiano facilmente.

ANCHE LORO IN CORSA

Alle spalle di Draghi si affolla un plotone

eterogeneo di candidati in corsa al Quirinale. Persino i bookmaker internazionali sono interessati a queste elezioni, con tanto di quote. In corsa ci sono l'attuale ministro della Giustizia Marta Cartabia, la presidente del Senato Maria Elisabetta Casellati (ma l'Italia è pronta per un presidente donna?). Poi si fanno i nomi di Pier Ferdinando Casini, di bolsi boiardi di Stato come Romano Prodi o Walter Veltroni, perfino di Giuseppe Conte, e ancora più inquietante quello di Silvio Berlusconi, sospinto (a malavoglia) dalla triade del centrodestra cioè Forza Italia, Lega e Fratelli d'Italia.

Un Berlusconi che ha dominato per 25 anni la scena politica italiana, che è stato processato e condannato per reati di evasione fiscale e party da sciupafemmine, che nel mondo ci ha fatto fare figure barbine e vorrebbe chiudere la sua carriera politica sedendo alla più alta carica dello Stato. I bookmaker di cui sopra quotano il successo di Mario Draghi a 1,70, la vittoria di Berlusconi a 15. Consapevoli che, in un caso tanto improbabile, almeno mezza Italia scenderebbe in piazza. O sulle barricate.

ESP El pasado mes de agosto comenzó el famoso Semestre Blanco para la política italiana. ¿Qué es? Es una ley que prevé - seis meses después de la expiración del mandato del actual Presidente de la República - disolver las Cámaras y convocar nuevas elecciones. El actual Presidente de Italia es Sergio Mattarella, un siciliano de 80 años que dejará el cargo en febrero de 2022 y que ya ha descartado la posibilidad de un nuevo mandato.

El debut de Mattarella en el más alto cargo del Estado pareció, al principio, decididamente decepcionante. Casi una sombra con poca profundidad. Modesto, reservado, taciturno.

Pero a lo largo de los años Mattarella ha sabido expresar autoridad, carisma y compromiso, moviéndose con ingenio en el pantano de los gobiernos y partidos plagados de mediocridad, convirtiéndose en un referente reconfortante para los italianos. Hay que reconocerlo.

CÓMO SE ELIGE AL PRESIDENTE

En las secretarías de los partidos de las distintas fuerzas políticas, la partida de ajedrez que lleva a la elección del nuevo Jefe de Estado ya ha comenzado, o más bien lleva tiempo en marcha. Todavía no se ha fijado la fecha oficial de la votación, pero será en febrero y se celebrará en una sesión conjunta del Parlamento en presencia de los delegados regionales.

El Parlamento está compuesto por 630 diputados y 320 senadores. La votación se realiza en el hemiciclo mediante voto secreto. En las tres primeras votaciones, se requiere una mayoría de dos tercios para la elección. A partir de la cuarta votación es suficiente la mayoría absoluta. En las tres primeras votaciones, según las cifras actuales, se necesitan al menos 673 votos para elegir al Jefe de Estado. A partir de la cuarta votación, bastan 505 votos entre parlamentarios y delegados regionales.

¿QUIÉN SEGUIRÁ A MATTARELLA?

Muchos apuestan por un Mattarella-bis (el interesado ya ha tirado la toalla, pero en política todo es posible), por lo que se ha lanzado la campaña "totopresidenta", con una lista de posibles e improbables candidatos. Por supuesto, ahora que Italia parece estar en alza, se necesita una figura de prestigio. Sobre el papel, y en las encuestas, el favorito es Mario Draghi, el actual Primer Ministro.

Está muy bien considerado en el mundo de la economía y las finanzas (como Carlo Azeglio Ciampi, que fue nombrado Presidente



Negli anni Mattarella ha saputo esprimere autorevolezza, carisma e impegno

A lo largo de los años Mattarella ha sabido expresar autoridad, carisma y compromiso

CORRIERE
DI PANAMÁ

Director Editorial
Constanza de Mini

Vice Director
Alessio Mini

Ceo
Vittorio de Sanctis

Colaboradores
Alberto Fioretti,
Gino Osellame,
Nicola Tigri,
Victor Armiento,
Giuseppe Rignanese,
Luciana Cacciaguerra Reni
Julio Croci
Beppe Bonazzoli

ITA Il Corriere di Panamá non è responsabile della veridicità di quanto riportato nelle inserzioni pubblicitarie. Gli articoli firmati sono di esclusiva responsabilità dell'autore e non dell'editore. È vietata qualsiasi riproduzione totale o parziale del giornale, su qualsiasi supporto e con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma, senza preventivo dall'editore, permesso scritto.

ESP La redacción se reserva el derecho de no publicar anuncios que no cumplan con sus políticas de respeto de la diversidad, neutralidad política y éticas profesionales.

Los artículos firmados están escritos bajo el criterio de su autor y no de los editores. No está permitida la reproducción total o parcial de este periódico, ni su transmisión de cualquier forma o medio sin previo permiso escrito de la editora.

**Indirizzi utili /
Direcciones útiles**

AMBASCIATA D'ITALIA
PH Plaza 58, 6to. Piano,
calle 58 con Ricardo Arango.
T: (+507) 2258948/49/50
Emergencia (+507) 69427852
consolare.panama@esteri.it

**SOCIEDAD DANTE
ALIGHIERI PANAMA**
ladantepanama@gmail.com
instagram ladantepanama
SOCIEDAD ITALIANA
San Francisco De La Caleta
entre calles 74 y 75, frente
Escuela Belisario Porras.
T: (+507) 226 1528/1534/1535
sociedaditaliana@
cableonda.net

Doctor Mellilo Veraguas
**INSTITUTO ITALIANO
ENRICO FERMI**
Calle 72 San Francisco
y Via Israel. Edificio Fermi T:
(+507) 302 2014/2015 info@
fermi.edu.pa

HOSPITAL NACIONAL
Av. Cuba Entre Calle 38 y 39,
Panamá.
T: (+507) 207 8100/306 3300
informacion@hospitalnacional.
com

**CENTRO MEDICO
ESPECIALIZADO DR
MELLILO**
Santiago De Veraguas, CI 5 y Av
Celestino Gonzalez, Panamá
T: (+507) 998 1177

En nuestra web



**Nuovo
Ambasciatore
d'Italia a Panama
Fabrizio Nicoletti**

Oggi inizia il suo nuovo incarico a Panama. Il Corriere di Panamá gli dà il benvenuto e gli augura un buon lavoro.

"Ogni nuovo incarico rappresenta una sfida da affrontare con entusiasmo, passione e competenza. E questo lo spirito con il quale intendo svolgere il mio servizio quale ambasciatore d'Italia a Panama, orgoglioso di lavorare per la Repubblica Italiana"

**Nuevo embajador
italiano en
Panamá, Fabrizio
Nicoletti**

Comienza hoy su nueva misión en Panamá. El Corriere di Panamá le da la bienvenida y augura un buen trabajo. "Cada nueva misión representa un reto que hay que afrontar con entusiasmo, pasión y competencia. Este es el espíritu con el que pretendo desempeñar mi servicio como Embajador de Italia en Panamá, orgulloso de trabajar para la República Italiana".



**In Messico podio
di Valentino**

Esordio del quindicenne l'italo panamense, Valentino Mini, con record di pista in Puebla, trofeo terzo posto e miglior esordiente nel Gran Premio di F1.

**Podium del
Italo-Panameño
Valentino Mini**

El joven piloto de 15 años logra la tercera plaza y mejor debutante en F4 durante el gran premio de Formula 1 en Mexico. Además rompe record de pista en Puebla.



por estas cualidades), ha demostrado ser un personaje de gran calibre al dirigir una coalición de gobierno nacional, y el hecho de no ser político de profesión ha demostrado ser su baza. Como dice el Financial Times, "Mario Draghi es el garante de sí mismo y de su gobierno. Su elección sería acogida por un auténtico "plebiscito".

También hay que tener en cuenta que para Draghi, a sus 73 años, es la oportunidad de su vida. Es ahora o nunca. Por supuesto, hay que recordar que la nuestra no es una República presidencialista o semipresidencialista, donde el Presidente de la República tiene menos poderes que el Primer Ministro. Pero el mundo de la política en todas partes es un magma movedizo. Y las cartas sobre la mesa se cambian fácilmente.

TAMBIÉN EN LA CARRERA

Detrás de Draghi, un pelotón heterogéneo de candidatos se agolpa en la carrera por el Quirinal. Incluso las casas de apuestas internacionales se interesan por estas elecciones, y ofrecen cuotas. La actual ministra de Justicia, Marta Cartabia, y la presidenta del Senado, Maria Elisabetta Casellati, son candidatas (¿pero está Italia preparada para una mujer presidenta?). Luego están los nombres de Pier Ferdinando Casini, de funcionarios del Estado como Romano Prodi o Walter Veltroni, incluso Giuseppe Conte, y aún más preocupante el de Silvio Berlusconi, empujado (a regañadientes) por la triada de centro-derecha que es Forza Italia, Lega y Fratelli d'Italia.

Un Berlusconi que ha dominado la escena política italiana durante 25 años, que ha sido juzgado y condenado por delitos de evasión fiscal y mujeriego, que nos ha hecho quedar mal a todos en el mundo y que querría terminar su carrera política sentándose en el más alto cargo del Estado. Las casas de apuestas mencionadas anteriormente cotizan el éxito de Mario Draghi a 1,70, la victoria de Berlusconi a 15. Somos conscientes de que, en un caso tan improbable, al menos media Italia se echaría a la calle. O en las barricadas.



Bel Paese
**VENZONE,
UN SALOTTO
TRA LE MURA
UN SALÓN
ENTRE
PAREDES**

ITA Il borgo friulano di Venzone sorge a sinistra del fiume Tagliamento, in provincia di Udine e dal 2017 fa parte dei Borghi più belli d'Italia.

Venzone è un piccolo borgo medievale di 2000 abitanti. Si trova in provincia di Udine, poco distante dalle rive del fiume Tagliamento. Se oggi ci è possibile vedere e visitare il borgo dove era e come era è solo grazie al lavoro meticoloso di ricostruzione, dopo che il terremoto del Friuli, del 1976, distrusse gran parte dell'abitato.

ESP El pueblo friulano de Venzone se encuentra a la izquierda del río Tagliamento, en la provincia de Udine, y desde 2017 forma parte de los Pueblos más Bonitos de Italia.

Venzone es un pequeño pueblo medieval de 2000 habitantes. Se encuentra en la provincia de Udine, no lejos de las orillas del río Tagliamento. Si hoy es posible ver y visitar el pueblo donde estaba y como era, es sólo gracias al meticoloso trabajo de reconstrucción, después de que el terremoto de Friuli de 1976 destruyera la mayor parte del pueblo.





Orata all'acqua pazza

ITA L'orata all'acqua pazza, con il suo gusto delicato, è una classica ricetta di pesce molto facile da preparare.

Si racconta che questo modo di cuocere il pesce, sia stato inventato dai pescatori dell'isola di Ponza, che lo cucinavano nelle barche durante le battute di pesca. Non avendo i soldi per permettersi il sale (che era un alimento dal prezzo alto, quasi "pazzo"), insaporivano il pesce cuocendolo nell'acqua di mare, naturalmente già salata. Ecco perché il nome ironico di pesce all'acqua pazza, ovvero acqua salata!

L'orata all'acqua pazza è il secondo piatto ideale da servire nel periodo primaverile-estivo, per cui a Panama va bene tutto l'anno, in quanto si presenta come una ricetta leggera e buonissima anche se mangiata fredda.

Preparazione: Se non riusciamo a trovarlo già pulito, per prima cosa puliamo il pesce. Eliminiamo le pinne laterali, quelle dorsali e quelle ventrali, lo squamiamo e facciamo un taglio sulla pancia per poterlo eviscerare. Sciacquiamo l'orata sotto acqua corrente, assicurandoci di averlo pulito bene anche dentro.

Mettiamo all'interno della pancia un pizzico di sale, uno spicchio di aglio e un paio di foglioline di prezzemolo.

In una pirofila cospargiamo il fondo con l'olio extravergine di oliva e ci adagiamo il pesce. Tagliamo i po-

modorini a spicchi o cubetti e mettiamoli nella pirofila con i due spicchi d'aglio restanti tagliati a fettine, il prezzemolo, il sale, il pepe, l'acqua e il vino bianco. I liquidi non devono ricoprire interamente le orate ma restare a meno della metà dell'altezza del pesce. Mettiamo la pirofila in forno già caldo a 220° per circa 20-25 minuti e quando l'Orata all'acqua pazza sarà cotta, la togliamo dalla pirofila e la adagiamo su un piatto per pulirla e porzionarla. Eliminiamo la pelle e tutte le lisce e la testa e una volta ottenuti i 4 filetti, li mettiamo in un piatto da portata, cospargendoli con il fondo di cottura e serviamo immediatamente accompagnandolo con un buon vino bianco, tipo il Falanghina DOC, o anche con un Vermentino DOC.

Si possono utilizzare anche filetti di pesce già puliti, però il sapore non sarà lo stesso del pesce intero.

Buon Appetito!

ESP La Dorada al agua loca, con su delicado sabor, es una receta clásica de pescado muy fácil de preparar.

Se dice que esta forma de cocinar el pescado fue inventada por los pescadores de la isla de Ponza, quienes lo cocinaban en los botes durante las salidas de pesca. Al no tener dinero para pagar la sal (que era un alimento caro, casi "loco"), condimentaron el pescado cocinándolo con agua de mar, naturalmente ya salada. ¡Por eso el nombre irónico de "pez al agua loca", ósea agua salada!

La dorada al agua loca, es el segundo plato ideal para servir en el período primavera-verano, por lo que en Panamá es bueno todo el año, ya que se presenta como una receta ligera y deliciosa, aunque si se come fría.

Preparación: Si no lo encontramos limpio, limpiemos primero el pescado. Eliminamos las aletas lateral, dorsal y ventral, quitamos

Ingredienti

per 4 persone

800 gr di Orata (1 o 2 in base al peso)

300 gr Pomodori ciliegino

1 ciuffetto di Prezzemolo

4 spicchi d'aglio

Olio extravergine di oliva q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Mezzo bicchiere d'acqua

Mezzo bicchiere di vino bianco

Ingredientes para 4 personas

800 gr de Dorada (1 o 2 según peso) se puede utilizar también la Corvina

300 gr de tomates cherry

1 ramita de perejil

4 dientes de ajo

Aceite de oliva virgen extra a gusto

Sal a gusto

Pimienta a gusto

Medio vaso de agua

Medio vaso de vino blanco



las escamas, y hacemos un corte en el vientre para poder destriparla. Enjuagamos la dorada con agua corriente, asegurándonos de haberla limpiado bien por dentro también.

Pongamos una pizca de sal, un diente de ajo y un par de hojas de perejil dentro de la panza.

En una refractaria para horno, ponemos el aceite de oliva virgen extra y colocamos el pescado. Cortamos los tomates cherry en 4 partes o en cubitos, y lo ponemos en la refractaria juntos con los dos dientes de ajo restante, cortados en rodajas, el perejil, la sal, la pimienta, el agua y el vino blanco. Los líquidos no deben cubrir completamente la dorada, sino que deben permanecer a menos de la mitad de la altura del pescado. Colocamos la refractaria en un horno precalentado a 220 ° durante unos 20-25 minutos, y cuando la dorada al agua loca estará lista, la sacamos de la refractaria, y la colocamos en un plato para limpiarla y partirla en porciones. Le quitamos la piel y todas las espinas y la cabeza, y una vez obtenidos los 4 filetes los ponemos en un plato para servir, condimentándolos con el líquido de cocción. Servimos inmediatamente acompañándolos de un buen vino blanco, como un **Falanghina DOC**, o también con un **Vermentino DOC**.

Se pueden utilizar filetes de pescado limpio, pero el sabor no será el mismo que el del pescado entero.

Buon Appetito!



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

SETTIMANA DELLA
CUCINA ITALIANA
NEL MONDO

28 DE NOVIEMBRE
AL 5 DE DICIEMBRE 2021

#ItalianTaste