



Ingredienti:

1 luccio di circa kg. 1,800

2 uova

100 gr di burro

foglie di salvia

sale

pepe

pane e parmigiano grattugiati mescolati insieme.

Incidere il luccio lungo il dorso, togliere la spina e le interiora. Passarlo all'uovo battuto e poi al pane e formaggio.

In una padella larga sciogliere il burro, unire le foglie di salvia quindi cuocere il luccio. Condire con il sale e pochissimo pepe.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "Sapori di una terra".