



---

Cuocere in abbondante acqua salata i corzetti di Chiavari.

Per la salsa:

Sfilettare un'orata e privarla della pelle.

Saltare le nocciole in granella, nell'olio bollente, aggiungere l'orata, due foglie di salvia e sfumare con passito di Çimixà.

Unire i Corzetti al condimento e far saltare per qualche minuto.

Tempo di preparazione: 30 minuti

