



SGOMBRO COTTO CON PESTO DI FOGLIE DI VITE

Ingredienti

4 sgombri da 200 gr.
200 gr. di chicchi di caffè
1 limone
Olio evo
100 gr. di ricotta fresca
50 gr. di pesto di foglie di vite
100 gr. di foglie di spinacino
sale

Procedimento

Unire in un recipiente la ricotta e il pesto di foglie di vite, aggiustare di sale.
Riscaldare in un pentolino a fuoco basso.
Sfilettare e deliscare lo sgombrò e porre su carta da forno.

In una padella antiaderente porre il caffè e riscaldare a fuoco vivo. Adagiare lo sgombrò con la stessa carta da forno (lo sgombrò non dev'essere girato) e coprire con un coperchio.
Cuocere a seconda della pezzatura dei filetti e dal calore del fuoco, 2 minuti in

media.

Servire lo sgombro adagiato sulla ricotta tiepida con una piccola grattugiata di buccia di limone. Affiancare delle foglie crude di spinaci precedentemente bagnate con un po' di succo di limone sale e olio.