



SGOMBRO DISIDRATATO SU CIPOLLE CARAMELLATE

Ingredienti

Per lo sgombro

Filetti di sgombro

Buccia d'arancia grattugiata

Anice stellato

Sale

Zucchero

Per le cipolle caramellate

10 cipolle rosse

10 ml acqua

20 ml aceto di vino bianco

400 gr. di zucchero

Procedimento

Preparare una miscela di sale grosso, sale fino, zucchero, buccia d'arancia grattugiata, timo, anice stellato, un po' di acqua per amalgamare (nel composto zucchero al 60% e sale al 40%).

Coprire lo sgombro e lasciare in frigorifero per almeno 24 ore.

Dopo la marinatura, sciacquare il pesce sotto acqua corrente e condire con un po' di olio.

Per le cipolle caramellate

Pulire le cipolle eliminando le parti di colore bianco e tagliarle a fette sottili.

Far saltare in padella le cipolle e, quando si comincia a sentire lo sfrigolio, aggiungere gli altri ingredienti. Cucinare fino ad ottenere una consistenza gelatinosa.