



SGOMBRO AFFUMICATO IN CASA, GELEE DI FRIGGITELLI E LAMPASCIONI CROCCANTI

Ingredienti

2 sgombri da 400 gr
Trucioli di legno non resinato (faggio, acero...)
300 gr. di friggiteLLi verdi e rossi
1 cucchiaio aceto di vino bianco
70 gr. di zucchero
150 gr. di acqua
50 gr. di lampascioni
4 noci/mandorle
1 cipolla rossa sbianchita con aceto
Olio, sale q.b.

Procedimento

Sfilettare gli sgombri per ottenere 4 filetti puliti, eliminare le spine. Preparare una pesciera ricoprendo il fondo con uno strato di trucioli. Nel momento in cui i trucioli raggiungono il punto di fumo adagiare i filetti di sgomBro spennellati di olio sulla griglia della pesciera, precedentemente coperta di carta forno bucata. Porre la

pesciera a fuoco minimo, coprire e affumicare (circa 7/8 minuti senza girare). Lo sgombro affumicato e raffreddato può essere conservato sott'olio per circa 1 mese.

Per il gelee di friggiteli: eliminare il picciolo e privare dei semi, tagliare a julienne i friggiteli. Preparare una padella con poco olio e farli appassire. Mescolare in un contenitore acqua, aceto e zucchero (stessa quantità di acqua e aceto + 4 cucchiaini di zucchero). Versare sui friggiteli e lasciar cuocere senza coperchio fino a quando non si sarà formato uno sciroppo denso e i friggiteli risulteranno lucidi (circa 20 minuti). Dopo aver tolto i friggiteli il liquido può essere ridotto fino a diventare una squisitissima gelee.

Per i lampascioni croccanti: Mondare, tagliare a fette i lampascioni e friggerli in olio a 160g. Pulire una cipolla rossa, ricavarne dei petali. In un pentolino far bollire dell'acqua acidulata con aceto e un cucchiaino di zucchero; immergere i petali per 2 minuti e passarli in acqua e ghiaccio.