



SGOMBRO CONFIT, PRIMOSALE E ACQUA DI SEDANO

Ingredienti

10 filetti di sgombro
1 forma di primosale
2 cuori di sedano
1 limone
Scorza di 2 limoni
Olio E.V.O.
Sale

Procedimento

Per l'acqua di sedano lavare e tagliare a pezzettini i cuori e centrifugarli. Completare con gocce di limone e regolare di sale. Conservarla in frigo.

Sfilettare e deliscare lo sgombro, portare l'olio alla temperatura di 62° e immergere i filetti di sgombro per 5/7 min.

In una fondina versare l'acqua di sedano, disporre il primosale e completare con i filetti di sgombro.