



APPETIZER DI SPIGOLA E CIPOLLA CAMELLATA

Ingredienti

PER LA SPIGOLA

1 spigola
100 ml. di acqua tonica
1 kg. di sale grosso
1 costa di sedano
1 gr. di menta fresca
50 gr. di marmellata di limoni
50 gr. di olio evo

PER LE CIPOLLE CAMELLATE

200 gr. di cipolla rossa di tropea
100 gr. di acqua
100 gr. di aceto di vino bianco
100 gr. di vino bianco
20 gr. di sale
30 gr. di zucchero

Procedimento

Per la spigola

Fare una miscela in un cutter con il sale, l'acqua tonica, la menta e il sedano; lavare bene il filetto di spigola dopo averlo **abbattuto** e metterlo su una teglia forata ricoperto con la marinata; lasciare 10 minuti, lavare delicatamente il pesce e riporlo in frigo.

Per le cipolle

Fare un carpione portando ad ebollizione tutti gli ingredienti tranne la cipolla; immergervi le cipolle **sgasate** lasciarle cuocere per 10 min circa; scolare e abbattere.

Assemblaggio

Tagliare la spigola e servirla con i petali di cipolla e un'emulsione fatta con olio e marmellata di limoni.