



PASSATINA DI POMODORO ALL'ACETO CON RICOTTA E SGOMBRO

Ingredienti

Per lo sgombro

4 sgombri di media grandezza
300 gr. di zucchero
300 gr. di sale fino
100 gr. di olio evo

Per la ricotta

200 gr. di ricotta fresca
2 pz. di limoni non trattati

Per la passatina

1,6 kg. di pomodori maturi spellati e puliti
4 cetrioli
2 peperoni verdi
2 peperoni rossi piccoli
2 cipolle rosse
2 spicchi di aglio senza anima
160 gr. di pane raffermo
80 gr. di olio evo
60 gr. di aceto di vino bianco

10 gr. di sale
1 peperoncino fresco
1 gr. di pepe macinato fresco
10 gr. di Tabasco (o worchester)

Procedimento

Per lo sgombro

Sfilettare lo sgombro, togliere le spine, lavare accuratamente, posare in una teglia forata e coprire con il sale e lo zucchero.

Lasciare riposare in frigo per 1 ora; lavare con acqua, asciugare e tagliare a pezzi di 2 cm e cuocere in padella per qualche min. dalla parte della pelle.

Per la passatina

Lavare le verdure, eliminare tutti i semi dagli ortaggi.

Mettere il pane ammollo in acqua e aceto. Strizzare il pane e aggiungere il tutto nel mixer eliminando l'aglio.

Frullare omogeneamente aggiungendo l'olio e il tabasco.

Per la ricotta

Setacciare la ricotta, aggiungere la buccia di limone grattugiata, rettificare di sale e servire con un sac a poche.