



OMBRINA MARINATA, CITRONETTE, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, AGRETTI



Ingredienti per l'ombrina marinata

- ombrina
- 250 gr di zucchero di canna
- 500 gr sale fino
- bucce di agrumi
- erbe aromatiche fresche (timo, maggiorana, aneto, origano)

Ingredienti per la citronette

- 1/3 succo di limone
- 2/3 olio EVO
- sale q.b
- pepe nero macinato q.b

Emulsionare con una frusta tutti gli ingredienti e tenere da parte

Ingredienti per la cipolla rossa in agrodolce

- 2 cipolle rosse
- 100g acqua
- 100g aceto lampone
- 100g zucchero

Tagliare le cipolle a spicchi, metterle in una ciotola. Unire l'acqua, lo zucchero e l'aceto di lampone, portare a bollore e versare caldo sulle cipolle.

Ingredienti per gli agretti

- 1 mazzo di agretti

Sbollentare gli agretti in acqua salata, raffreddare in acqua e ghiaccio, scolare e condire con olio e sale prima di impiattare.

Procedimento

Ombrina: squamare, eviscerare e sfilettare l'ombrina, eliminando le spine, ecc.

Abbattere in congelatore la stessa per almeno 24/30 ore. Lasciarla scongelare in

frigo ad una temperatura di 3°C, quando sarà pronta procedere con la marinatura.

Unire tutti gli ingredienti e coprire il filetto di ombrina; lasciarlo marinare per 12 ore in frigo.

Eliminare la marinatura lavando sotto acqua fredda i filetti di ombrina, asciugare con carta assorbente e tagliare a fette.