



SGOMBRO, STRACCIATELLA AFFUMICATA E CIPOLLA ROSSA



Ingredienti

3 pz Sgombro fresco

300 gr cipolla rossa tonda

10 gr Vino bianco

20 gr zucchero

25 gr aceto di vino

300 gr Stracciatella affumicata

60 gr Prezzemolo già pulito

200 gr olio semi girasole

Procedimento

Sfilettare gli sgombri, privarli delle spine centrali e sciacquarli accuratamente.

A parte prendere la cipolla rossa e tagliarla a fette sottili, dopo di che passarla in un tegame e farla appassire con un filo di olio evo, dopo poco aggiungere vino bianco, poi zucchero e infine l'aceto e fare raffreddare.

Tagliare la stracciatella con l'aiuto di una forbice e poi metterla a scolare.

In un termomix mettere il prezzemolo precedentemente pulito e sciacquato e frullarlo a massima potenza con l'olio di girasole e infine filtrare il tutto con un colino a maglia stretta.

Componiamo il piatto arrostando un filetto di pesce poi impiattiamo a piacere alternando con cipolla rossa e stracciatella il tutto condito e completato con un po' di olio al prezzemolo.