



SGOMBRO, FINOCCHIO, VINAIGRETTE DI PATATE



Ingredienti

- 4 sgombro

Per la vinaigrette di patate:

- 2 patate medie bollite (lessate)
- Olio Evo
- Aceto di vino bianco q.b.
- Sale
- Pepe
- Brodo vegetale q.b.

Finocchi

Procedimento

Sfilettare lo sgombrò, spinare e conservare in frigo fino all'utilizzo

Per la vinaigrette:

Frullare con un minipimer tutti gli ingredienti fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea.

Setacciare e conservare in frigo.

Per i finocchi:

Affettarli come se fossero un carpaccio. condirli con olio Evo, buccia di limone.

Alla base del piatto mettiamo il carpaccio di finocchi, condiamo con la vinaigrette di patate, aggiungiamo lo sgombrò scottato sulla pelle in padella.