



Caserecce con sgombro, fiordilatte e scorza di limone

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Sgombro al naturale

Ingredienti per quattro persone

- 400 g di caserecce
- 2 confezioni di Filetti di Sgombro Rio Mare al Naturale da 125 g
- 200 g di fiordilatte
- 1 cipollotto fresco
- 1 limone
- qualche fogliolina di menta
- un mazzetto di basilico
- fiori di rosmarino per decorare

Procedimento

- Preparare un'emulsione con qualche cucchiaino d'olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe nero, le erbe tritate e la scorza grattugiata del limone.- Lessare la pasta in acqua bollente salata, scolarla al dente, fermare la cottura con acqua fredda e condirla con l'emulsione.- Tagliuzzare il fiordilatte, lasciandolo scolare in un colapasta. In una padella rosolare il cipollotto tritato, con un cucchiaino d'olio. Aggiungere lo sgombro spezzettato, spegnere il fuoco e far raffreddare. Unire fiordilatte e sgombro alla pasta, mescolare bene, condendo ancora con olio, sale e pepe.Mise en place:

Servire le caserecce in un piatto da portata, cospargendole con il gambo del cipollotto tritato, fiori di rosmarino, pepe, scorzette di limone e foglioline di basilico e menta.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Il fiordilatte e' ricco di siero, che fuoriesce pian piano una volta che si va a incidere con il coltello. Per preparazioni come questa, in cui il rilascio del liquido non e' gradito, e' buona norma lasciar scolare, anche per alcune ore, il fiordilatte gia' tagliato a fette.