



Filetti di Sgombro con misticanza e cipolle marinate all'aceto di lamponi

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Sgombro all'Olio d'Oliva

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Filetti di Sgombro Rio Mare all'Olio d'Oliva in vetro da 250 g
- 1 cipolla rossa
- 3 cucchiaini di aceto di lamponi
- 200 g di misticanza
- una manciata di lamponi freschi
- 1 limone non trattato
- sale Maldon- pepe bianco
- olio extra vergine d'oliva

Procedimento

- Affettare la cipolla a julienne e, in una ciotolina, marinarla con l'aceto di lamponi e un pizzico di sale, per una decina di minuti. Il colore della cipolla diventera' molto vivo.- In una ciotola mescolare la misticanza lavata e asciugata con il succo di mezzo limone, due cucchiaini d'olio, il sale, il pepe e i lamponi freschi. Sgocciolare i filetti di sgombro e condirli con una macinata di pepe bianco.Mise en place

Porzionare l'insalata nei piatti e adagiarvi sopra i filetti di sgombro sgocciolati. Ricoprire con la julienne di cipolle, qualche scaglia di sale e un giro d'olio.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

L'aceto di lamponi e' un ingrediente non semplice da trovare, tipico delle zone di montagna, come la Valle d'Aosta. Si puo' prepararlo in casa, mettendo a macerare 100 g di lamponi freschi in 600 ml di aceto di mele bollente. Le due componenti devono riposare 3 settimane chiuse in un barattolo ermetico al buio.