



Sgombri con cipollotti e pomodoro

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Sgombro al naturale

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Filetti di Sgombro Rio Mare al naturale
- un mazzetto di cipollotti freschi
- 2 pomodori ramati maturi
- un ciuffo di prezzemolo fresco
- 40g di olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe nero

Procedimento

1. Pulisci i cipollotti eliminando le foglie piu' esterne e le cime, tagliali di sbieco in pezzetti lunghi 3 cm circa. Dividi a meta' i pomodori, privali dei semi e tagliali in cubetti.
2. Rosola i cipollotti in un tegame con l'olio, regola di sale, unisci un po' di acqua e fai cuocere per 10 minuti circa fino a che diventino teneri, unisci i pomodori e continua la cottura per altri cinque minuti.
3. Togli dal fuoco i cipollotti, unisci il prezzemolo sminuzzato, aggiungi i filetti di sgombro ben sgocciolati e completa con una generosa spolverata di pepe prima di servire.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Cipollotto

Scartata la parte verde piu' dura, ma lascia quella piu' tenera vicina al bulbo; elimina le barbine esterne attaccate al bulbo e gli strati piu' esterni. Per renderlo ancora piu' delicato affettalo sottilmente, salalo, lascialo riposare qualche minuto e lavalo bene.