

INSALATINA *di* ORATA *e* ASPARAGI VERDI

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 filetti di “Orata al Naturale”, un mazzetto di asparagi verdi, un ravanello
2 rametti di timo fresco, ½ cucchiaino di zucchero di canna, 1 lime,
olio extra vergine d’oliva, sale, pepe q.b.

PREPARAZIONE

Pelare gli asparagi, lavarli e privarli della parte finale del gambo, affettarli sottilmente tenendo la lama del coltello leggermente inclinata, così da ottenere delle rondelle di forma allungata.

Disporre gli asparagi ben larghi in una pirofila, condirli con un pizzico di sale, pepe, lo zucchero di canna, la buccia del lime grattugiata, le foglioline di timo, il succo del lime e abbondante olio extra vergine d’oliva. Lasciar riposare gli asparagi a temperatura ambiente per almeno un quarto d’ora prima di servirli.

Immergere le buste con i filetti di “Orata al Naturale” in acqua calda, lasciare riscaldare i pesci per 1 minuto, quindi scolare le buste ed aprirle, eliminare la pelle e spezzettare i filetti.

Disporre gli asparagi marinati al centro del piatto. Posizionare alcuni bocconcini di “Orata al Naturale” sugli asparagi, ed alternare con delle fettine sottili di ravanello.

Condire il piatto con qualche cucchiainata della marinatura degli asparagi, spolverizzare con un pizzico di pepe nero e servire.

VINO CONSIGLIATO: Friulano giovane

