

RAZIONE K *di* SGOMBRO AFFUMICATO

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 filetti di “Sgombro Affumicato al Pepe”, 2 cespi di radicchio di Treviso di media dimensione, 20 gr. di pinoli, 30 gr. di uva sultanina, finocchietto selvatico
10 gr. di zucchero, 30 gr. di aceto di vino bianco, sale.

PREPARAZIONE

Pulire il radicchio di Treviso, lavarlo, asciugarlo e tagliarlo a pezzettoni. Trasferirlo in una ciotola e condirlo con un pizzico di sale, lo zucchero, l'aceto di vino bianco e del finocchietto tritato. Unire i pinoli e l'uvetta sultanina. Potete sostituire l'uvetta con della cipolla stufata, oppure semplicemente aggiungerla. Trasferire il tutto in un sacchetto adatto alla cottura . Cucinare il saôr immergendo la busta in una pentola con acqua a leggero bollore, per 15 minuti. Privare lo “Sgombro Affumicato” della pelle e tagliare ciascun filetto in 4 tranci. Disporre sul fondo di una lattina qualche cucchiaino di radicchio in saôr, posizionare sul radicchio due tranci di sgombro. Guarnire con qualche crostino di pane tostato.

VINO CONSIGLIATO: Traminer della zona di Aquileia

