ALICI E SGOMBRO CON SCAROLA BRASATA



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 20 alici fresche
- 2 sgombri piccoli
- 300g Scarola Brasata
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Aglio in Polvere
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- In una padella cuocere le alici e i filetti di sgombro con olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio.
- A parte scaldare a fuoco basso la scarola brasata e una volta terminata la cottura del pesce e dopo aver insaporito con sale e pepe preparare il piatto alternando il pesce alla scarola.
- Guarnire a piacere e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Scarola Brasata



Olio Extra Vergine di Oliva



Aglio in Polvere



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Nero Macinato Grosso