SGOMBRO MARINATO AGLI AGRUMI E CIPOLLA CARAMELLATA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 filetti di sgombro
- 160g Cipolle Rosse Caramellate
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- 200g Condimento agli Agrumi
- q.b. Bacche di Ginepro - in Grani
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. pinoli
- q.b. zeste di arancia

PROCEDIMENTO

- Frullare il sale con il ginepro, ricoprire i filetti e lasciarli riposare per due ore.
- Sciacquarli e marinarli con il condimento agli agrumi per altre tre ore.
- Sgocciolare lo sgombro, tagliarlo a trancetti e condirlo con un filo di olio.
- Servire con la cipolla caramellata, zeste di arancia e pinoli.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Cipolle Rosse Caramellate



Olio Extra Vergine di Oliva



Condimento agli Agrumi



Bacche di Ginepro - in Grani



Sale Rosa Fino