

FILETTI DI SGOMBRO PER ANTIPASTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scatola di filetti di sgombro sott'olio (250 g),
- 40 g di burro,
- 2 uova sode,
- 2 cipolle novelle tagliate a sottili anelli,
- 8 fette di pancarrè,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva.

Con un tagliapasta rotondo formate, premendolo sulle fette di pane, dei dischi che dividerete a metà in modo da ottenere delle mezzelune.

Disponetele sulla placca da forno e fatele leggermente tostare nel forno già calda (190 gradi).

Sgusciate le uova e tritate separatamente i tuorli e gli albumi.

Aperte la scatola ed estraete con delicatezza i filetti di sgombro, sgocciolateli e disponeteli a raggiera sul piatto di portata. Fra un filetto e l'altro distribuite gli anelli di cipolla, i tuorli e gli albumi tritati, alternandoli fra loro, e cospargete tutto con un filo d'olio.

Con l'arricciaburro formate tante conchigliette di burro e mettetele a montagnola nel centro del piatto.

Disponete intorno al bordo del piatto le mezzelune di pane tostato e servite subito.

Se desiderate rendere le cipolle più digeribili potrete tagliarle a sottili anelli, lasciarle immerse per 30 minuti in acqua fredda, meglio se corrente, scolarle e asciugarle con un tovagliolo.

Se volete dare ai filetti un sapore particolarmente delicato passateli, dopo averli sgocciolati dal liquido della scatola, in un piatto in cui avrete messo poco olio d'oliva crudo.