

SONCINO E STORIONE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di fettine di storione,
- 2 mazzetti di soncino,
- erba cipollina,
- aceto di mele,
- olio d'oliva,
- sale,
- 6 grani di pepe verde.

In una terrina versate un bicchiere d'olio, aggiungete quattro cucchiari di aceto, sei grani di pepe verde, erba cipollina tagliuzzata, due pizzichi di sale.

Mescolate bene.

Adagiate in questa marinata le fettine di storione e lasciatevele almeno sei ore.

Al momento di servire, disponete sul fondo del piatto da portata il soncino lavato, asciugato e condito con poco olio, aceto e sale.

Sopra disponetevi le fettine di storione marinato ben sgocciolate.

Servite con pane caldo tostato