

STORIONE E SALMONE A LISTARELLE

Ingredienti per 6 persone:

- 120 g di fettine di storione affumicato (o fettine di storione bollito),
- 120 g di fettine sottili di salmone affumicato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- pancarrè grigliato caldo,
- pepe macinato.

Tagliate a listarelle corte e sottili lo storione e il salmone, disponetele in due piccole vaschette e condite con olio, aceto, e un pochino di pepe macinate.

Non aggiungete sale.

Servite accompagnando con pancarrè fatto tostare al momento, e ben caldo.

Lo storione può essere affumicato, o anche fresco, già bollite, e venduto a fette dal salumiere.

Volendo, il pancarrè può essere sostituito da blinis.