

---

## STORIONE PER ANTIPASTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 trancio di storione di 600 g,
- 100 cl di court-bouillon al vino bianco,
- 10 cl di olio d'oliva,
- 1 limone (succo).

Lavate e asciugate il pesce.

Ponete il court-bouillon in una capace casseruola, portatelo a ebollizione e mettetevi il trancio di storione.

Lasciate cuocere a fuoco moderato per 15 minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate riposare il pesce nello stesso court-bouillon per una decina di minuti.

Scolate lo storione, lasciatelo raffreddare completamente, quindi eliminate la pelle e con un coltello affilato tagliatelo a fette.

Disponete le fette di pesce su un piatto di portata, conditele con l'olio e il succo di limone filtrato attraverso un colino e lasciate marinare per circa 2 ore prima di servire.