

COPPETTA DI STORIONE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di polpa di storione fresco
- 2 pomodori rossi ben sodi
- 1 scalogno
- 1 limone
- 2 cucchiaini di capperi
- erba cipollina
- sale
- pepe

Tritate molto finemente la polpa dello storione, aggiungete lo scalogno, l'erba cipollina e i capperi anch'essi tritati molto finemente.

Condite il composto con olio, limone, sale e pepe.

Raccoglietelo in una coppetta di cristallo e guarnite la superficie con i pomodori spellati e tagliati a cubetti.

Ponete in frigo.

Servite con triangolini tiepidi di pane tostato.