

INSALATA DI RAZZA

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di razza
- 1 pezzetto di cipolla
- prezzemolo
- 1 foglia di alloro
- 2 cucchiaini di aceto aromatico
- 100 g di zucchine
- 200 g di pomodori maturi
- erba cipollina
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Cuocere la razza al vapore mettendo nell'acqua cipolla, prezzemolo, alloro, 1 cucchiaio di aceto, alcuni grani di pepe. Scottare per 2 minuti in acqua salata le zucchine a dadini e scolarle. Mescolare pomodori sbucciati a dadini, zucchine, erba cipollina, olio, sale, pepe e aceto rimasto. Diliscare il pesce e irrorarlo con la salsa.