

INSALATA DI SGOMBRO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di songino (o valerianella)
- 3 cipollotti novelli
- 6 ravanelli
- 2 scalogni
- 300 g di filetti di sgombro sott'olio
- 1 pizzico di origano
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 cucchiaio di zucchero
- 5 cucchiari di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate a spicchi gli scalogni e fateli rosolare in un tegame con 5 cucchiari di olio.

Unite un cucchiaio raso di zucchero e uno di aceto, salate e pepate.

Aggiungete un pizzico di origano e cuocete fino a ottenere un sughetto denso.

Affettate i cipollotti.

Lavate il songino e i ravanelli e tagliateli a rondelle sottili.

Riunite le verdure in una insalatiera.

Unite i filetti di sgombro spezzettati e condite con gli scalogni in agrodolce e il loro sughetto.

Mescolate delicatamente e servite.