

SGOMBRI IN BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sgombri,
- 1 foglia di alloro,
- 1 cipollina,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 cucchiaio di aneto,
- 1 noce di burro,
- sale grosso,
- pepe in grani.

Tagliate la testa ai pesci, lavateli, asciugateli, tagliateli a pezzi piuttosto grandi.

In una pentola versate un litro d'acqua e l'aceto, aggiungete sale grosso, grani di pepe, cipollina, alloro e cuocete a fuoco moderato per un quarto d'ora.

Quando bolle aggiungete i pezzi di sgombro e mantenete un leggero bollore per sette/otto minuti.

Spegnete e lasciate riposare per 5 minuti.

Scolatelo.

Passate il brodo, unite una noce di burro, cospargete d'aneto e versate il tutto sugli sgombri.

Lasciate marinare alcune ore.