

SOGLIOLETTE CRUDE AL PEPERONCINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di sogliolette,
- 2 cucchiaini di polpa di pomodoro,
- 1 cipolla,
- 1 limone,
- 1 arancia,
- alcune gocce di salsa Worcester,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di peperoncino.

Lavate, spellate e sfilettate le sogliolette.

In una ciotola mescolate i due cucchiaini di polpa di pomodoro con altrettanti di cipolla tritata e di succo di limone, più uno di succo d'arancia, alcune gocce di Worcester, un pizzico di peperoncino e uno di sale.

Disponete i filetti di pesce in un piatto fondo da portata e copriteli completamente con la marinata.

Lasciate insaporire le sogliole almeno 4 ore in frigorifero e ritirate il piatto 10 minuti prima di servire il pesce a tavola