

STORIONE ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trance di storione,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- aglio,
- 1 rametto di timo,
- rosmarino,
- 1 limone (succo),
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Versate in una terrina un bicchiere d'olio e mezzo di vino, il succo di un limone, un rametto di timo e uno di rosmarino, un ciuffo di prezzemolo, sale e pepe.

Fate marinare per un'ora le trance di storione.

Sgocciolatele, steccate le trance con pezzetti d'aglio e aghi di rosmarino.

Scaldare la griglia, allineatevi le trance e cuocetele al grill del forno per un quarto d'ora.

Spruzzatele con la marinata se dovessero asciugare.