
STORIONE ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 8 persone:

- 4 trance di storione,
- 4 acciughe sotto sale,
- poche gocce di aceto balsamico,
- vino bianco,
- 1 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- prezzemolo,
- 1 spicchio e 1/2 di aglio,
- poco olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritate cipolla, spicchio d'aglio e sedano.

Mettetene metà in una terrina, sopra adagiatevi il pesce, cospargetelo con il restante trito, sale e pepe.

Spruzzate poche gocce di aceto balsamico e un po' di vino.

Marinate per circa 2 ore.

In un tegame sciogliete in poco olio le acciughe dissalate e diliscate, aggiungete mezzo spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo tritati e rosolatevi le trance, da entrambe le parti.