

STORIONE CON CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trance di storione,
- 4 carciofi,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 pomodori,
- alcune foglie di mentuccia,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Tagliate il gambo ai carciofi.

Disponeteli dritti in una casseruola, versate acqua fino a metà altezza del carciofo, aggiungete tre cucchiaini d'olio, uno spicchio d'aglio, alcune foglioline di mentuccia, un pizzico di sale e pepe.

Cuoceteli coperti, a fuoco piuttosto basso, per circa 40 minuti.

Alla fine il liquido dovrebbe essere quasi del tutto assorbito.

In caso contrario, scoprite il recipiente e proseguite la cottura per farlo evaporare.

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio e cuocetevi le trance di storione 3 o 4 minuti per parte, girandole una volta soltanto.

Tagliate a metà i pomodori, eliminate i semi, cospargeteli con un pizzico d'aglio tritato e cuoceteli in forno preriscaldato a 180°C sulla griglia per 5 o 6 minuti.

Sul piatto da portata tenuto in caldo disponete a raggiera i carciofi tagliati a metà, al centro mettete le scaloppe di pesce leggermente sovrapposte e, fra un carciofo e l'altro, sistemate le scodelline di pomodoro.

Servite subito.