

STORIONE CON SALSA AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di filetto di storione,
- 800 g di peperoni rossi,
- vino bianco secco,
- cipolla,
- 1 foglia di alloro,
- 1 spicchio di aglio,
- cerfoglio,
- dragoncello,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite i peperoni, privateli dei piccioli e dei semi, tagliateli a falde.

Scaldare in un tegame tre cucchiaini d'olio e lasciatevi appassire una cipolla tritata.

Unite i peperoni, salate, pepate e cuocete, a tegame coperto e a fuoco moderato, per circa mezz'ora.

Bagnate ogni tanto i peperoni con un po' d'acqua calda.

Intanto pulite e lavate il pesce, asciugatelo e mettetelo in una teglia, spennellatelo con un filo d'olio, unite cerfoglio, dragoncello, uno spicchio d'aglio e una foglia d'alloro intera.

Salate, pepate e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa mezz'ora.

Durante la cottura spruzzate ogni tanto lo storione con il vino.

Appena i peperoni sono cotti, frullateli sino a ottenere una salsa di giusta consistenza.

Se è eccessivamente liquida, fatela ridurre a fuoco vivace.

Se è troppo densa, allungatela con un po' d'acqua tiepida.

Versate la salsa sul fondo del piatto da portata, sopra disponetevi il filetto di storione.

Servite subito.