
TERRINA DI SGOMBRI AL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sgombri,
- 2 bicchieri di vino bianco,
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- timo,
- 1/2 limone a fettine,
- 1 pizzico di sale,
- pepe in grani.

Mettete in un tegame la carota a rondelle, la cipolla e mezzo limone a fettine, prezzemolo, timo, due bicchieri di vino e mezzo bicchiere d'aceto, il pepe in grani e un pizzico di sale.

Portate a ebollizione.

Lasciate cuocere per alcuni minuti, ritirate e lasciate riposare per un'ora.

Pulite gli sgombri, incideteli sul dorso.

Scaldare di nuovo il composto al vino, immergetevi i pesci e lasciate sobbollire per 5 minuti.

Togliete le fettine di limone, adagiatele in una terrina e disponetevi sopra gli sgombri sgocciolati.

Fate restringere il sugo di cottura a fuoco vivace per 5 minuti, frullatelo e versatelo sui pesci.

Lasciate raffreddare e mettete in frigorifero per circa un'ora.