

FILETTI DI SGOMBRO MARINATI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di sgombri
- sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- cipolla cruda in fettine
- pepe bianco in grani
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- 3 foglie di alloro

Pulire 1000 g di sgombri di media grandezza senza lavarli.

Coprirli con abbondante sale e 1 cucchiaino di zucchero.

Avvolgerli con carta di alluminio e farli riposare per 2 giorni in frigorifero.

Quindi lavarli, asciugarli, sfilettarli e disporli su un piatto con fettine di cipolla cruda e grani di pepe bianco.

Versarci sopra 1 bicchiere di aceto di vino bianco, bollito per pochi minuti con 3 foglie di alloro.

Far riposare 24 ore e servire con patate bollite.