Sgombro reale marinato con barbabietole

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	3 Ore
Tempo di cottura	5 Min.
Porzioni	4

Preparazione

200 g di barbabietole, crude

10 g di cren, fresco

4 rametti di aneto

150 g di zucchero

250 g di sale marino, grosso

500 g di sgombro reale, senza pelle e lische

Pelare le barbabietole e tritarle grossolanamente. Tritare finemente l'aneto.

Mescolare sale, zucchero e aneto. Grattugiare il cren direttamente sui due lati dello sgombro reale.

Versare metà della miscela con il sale sul fondo dello stampo in porcellana.

Stendere metà delle barbabietole sul sale e disporvi sopra il pesce. Stendere sul pesce il resto delle barbabietole e della miscela con il sale.

Coprire tutto con pellicola per alimenti e lasciar impregnare 3 ore in frigorifero.

Togliere il sale e le barbabietole dallo sgombro reale, sciacquare brevemente il pesce e tagliarlo finemente.

250 g di lattuga da taglio, ad es. misticanza

Disporre lo sgombro reale nei piatti e guarnire con l'insalata.

Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019