

Carpaccio di Morone

Autore: Sandra Salerno Tratto da: Un tocco di Zenzero



INGREDIENTI

- un Morone, detto anche Ricciola di fondale
- alcuni alchechengi
- un pizzico di sale affumicato
- due lacrime di Extra Vergine di Oliva Il Brolo

PREPARAZIONE

Dopo aver preparato il Morone, aggiungere due lacrime di Extra Vergine di Oliva Il Brolo dal sapore deliziosissimo, leggermente erbaceo, quasi etereo, un pizzico di sale affumicato e per contrasto due alchechengi, dalla nota leggermente acida. Il vostro antipasto di pesce è pronto!

Il Morone è tra i pesci più pregiati e ricercati dei nostri mari anche se il suo aspetto non è proprio bellissimo.

La sua carne è bianca e molto delicata, carnosa e succulenta.

Il Morone si ciba di scampi e gamberi e vive a circa 500 metri di profondità.



www.il-brolo.it