

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Marinata di salmone e orata

.... e dopo che il pesce ha marinatofinire è velocissimo !!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- salmone - una fetta
- orata - una
- limone - 2
- aceto - due cucchiari
- cipolla - mezza
- olio - mezzo bicchiere
- sale e pepe q.b.
- origano - un pizzico
- basilico - qualche foglia
- pomodorini - 5

Preparazione

Comprate una bella fetta di salmone e un'orata che siano freschissimi. Pulite e sfilettate entrambi i pesci e adagiateli tra due fogli di carta forno. Batteteli delicatamente con un batticarne in modo da avere le fettine sottili. Metteteli in una pirofila e ricoprite con del succo di limone e un pizzico di sale. Coprite e fate riposare per almeno 30 min. Nel frattempo che il pesce cambia colore, preparate il condimento. In un insalatiere mettete la cipolla tagliata dadini e ricopritela di acqua salata, così diventerà dolcissima. Prendete i pomodorini, fateli a piccoli spicchi e conditeli con olio, sale, pepe e origano. Aggiungete qualche foglia di basilico spezzata e mettete da parte. Passata circa mezz'ora, scolate il pesce e adagiatelo su una pirofila larga, alternando i due tipi di pesce in maniera da avere i due colori in evidenza. Condite con un pizzico di sale, due cucchiari di aceto (se volete anche balsamico) e un mezzo limone spremuto. Aggiungete un giro d'olio. Scolate la cipolla e versatela sul pesce. Prendete il condimento con i pomodorini, preparato precedentemente e versatelo, per bene, sul pesce. Versate un altro piccolo giro d'olio. Coprite con una pellicola e mettete in frigo. Potete prepararlo dalla sera prima, così l'antipasto è già pronto !!!

