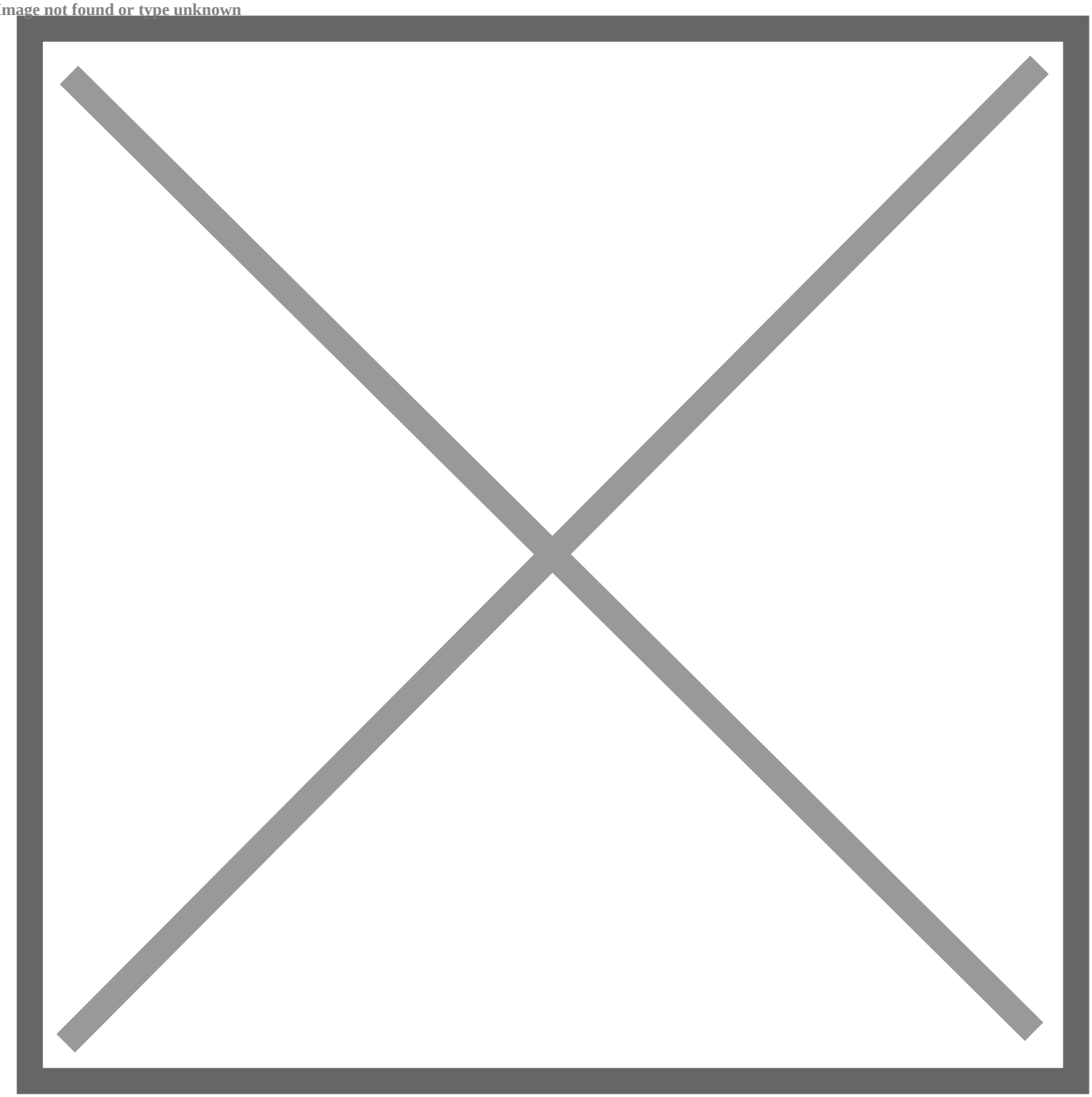
Filetto di spigola marinato all'arancia

Image not found or type unknown



Ingredienti per 2 persone

- *400 g di filetto di spigola*
- *20 g di scorza di arancia filtrata*

- *15 cl di spremuta di arancia filtrata*
- *Olio extravergine di oliva*
- *Sale*
- *Pepe*

Esecuzione

Prendere un filetto di spigola già pulito, lavato e spinato e tagliarlo delicatamente a fette sottili. Prendere un bel piatto da portata sul quale verranno disposte ordinatamente le fettine di pesce, quindi salare leggermente e pepare secondo piacimento. Nel frattempo tagliare a julienne la scorza di un’arancia non trattata (e lavata); fare un emulsione cremosa unendo a filo l’olio sulla spremuta di arancia filtrata, aggiustare quindi di sale, versare il tutto sulla spigola, decorando infine con i filetti di scorza di arancia e il pepe.