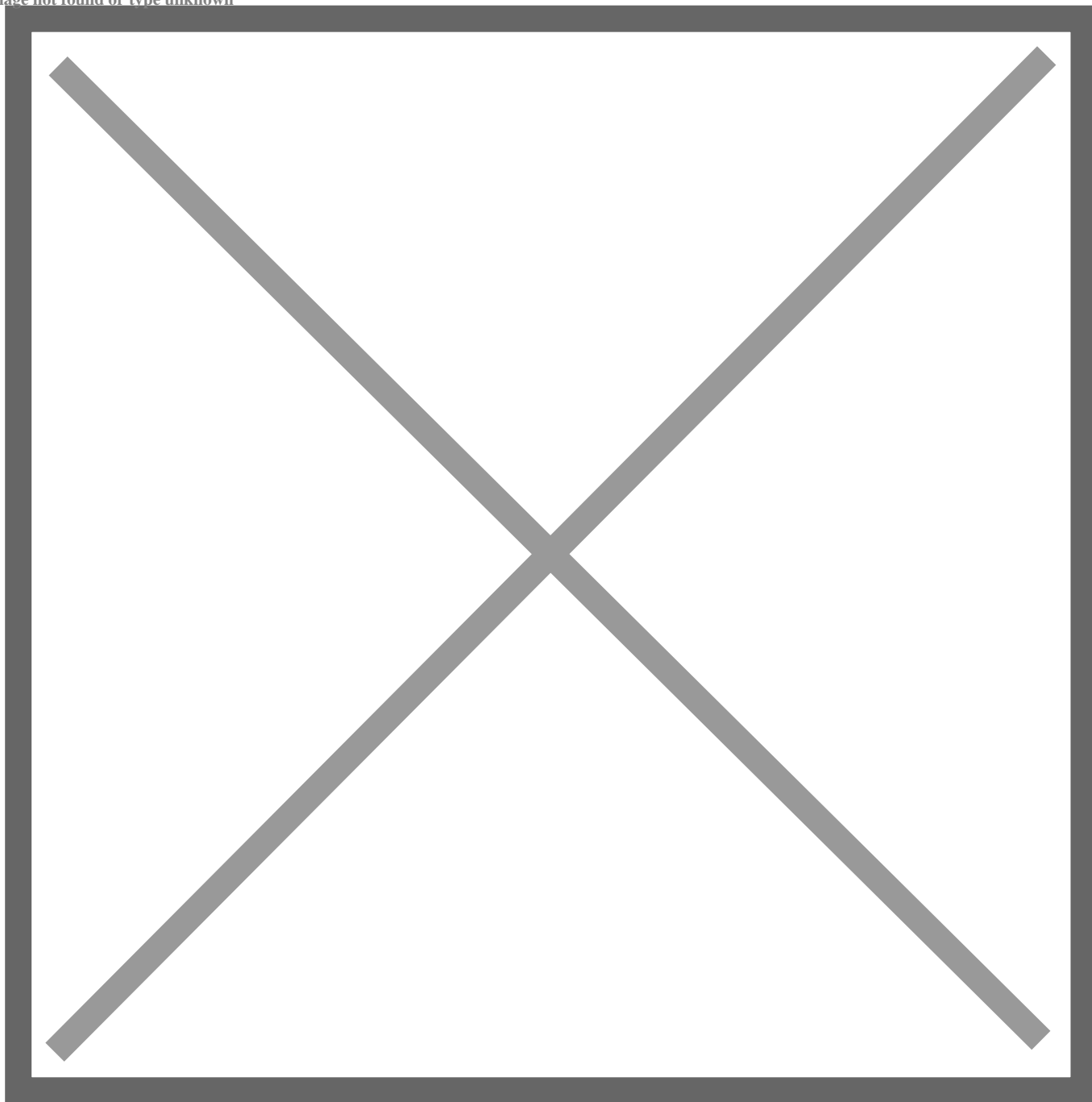


Filetto di spigola marinato all'arancia

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.