



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Filetti di salmerino in marinata***



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**media** Difficoltà

**3 ore** Tempo

Attrezzatura : **piatto da portata, pellicola trasparente, frigorifero**

## **Ingredienti**

- 1 salmerino da circa 800 gr
- 3 limoni
- 150 ml di grappa
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- 1 cucchiaio di zucchero
- 6 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Filetti di salmerino in marinata**

### **Passo 1.**

Pulite il pesce, privatelo della testa, della pelle e delle lische, ricavatene dei filetti e tamponate con carta assorbente.

### **Passo 2.**

Disponete i filetti su un piatto da portata, versatevi sopra lo zucchero, la paprika, la grappa sale e pepe, coprite con pellicola trasparente e ponete in frigorifero 15 minuti.

### **Passo 3.**

Trascorso questo tempo versate sul pesce anche il succo dei limoni e rimettete in frigorifero per almeno due ore.

### **Passo 4.**

Prima di servire, scolate il pesce dalla marinata e irrorate con olio extravergine d'oliva.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)