

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 cucchiali 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>)