

Aringhe Al Pompelmo

In una terrina emulsionate quattro cucchiaini d'olio con il succo di pompelmo e di limone filtrato al colino, mezzo cucchiaino di senape aromatica, insaporite con un pizzico di sale e uno di pepe. Tagliate a fette sottilissime il finocchio e disponetele sul piatto da portata. Su questo strato adagiate i filetti d'aringa, sopra versatevi la salsa al pompelmo, cospargete con un pizzico di aneto fresco tritato. Lasciate insaporire in frigo un quarto d'ora prima di servire. Vini di accompagnamento: Alto Adige Müller-Thurgau DOC, Torgiano Riesling Italico DOC, Taburno Falanghina DOC.

Ingredienti

8 Filetti Di Aringa Affumicata
1 Pompelmo
1/2 Limone
1/2 Cucchiaino Senape Aromatica
1 Pizzico Aneto Fresco Tritato
1 Finocchio
4 Cucchiaini Olio D'oliva
1 Pizzico Sale
1 Pizzico Pepe

Note

Preparazione: 35 minuti.