

SECONDI PIATTI

Spiedini di storione marinati agli agrumi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



Spiedini di storione marinati agli agrumi: un secondo diverso ma molto gustoso.

INGREDIENTI

- STORIONE filetti - 4
- POMPELMO
- POMPELMO ROSA
- ARANCE
- MANDARINI
- MANDARINI
- MENTA
- FINOCCHI
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
- SALE
- PEPE NERO

PREPARAZIONE

1

Tagliare i filetti di storione realizzando delle strisce lunghe.



2 Far marinare le strisce di storione nel succo d'agrumi misti, foglie di menta, olio, sale e pepe.

Lasciar marinare per 4-5 ore.



3 Scolare le strisce di storione dalla marinatura e infilzare ciascuna striscia in uno spiedino. Cuocere gli spiedini in forno, precedentemente scaldato, a 200°C per non più di 10-15 minuti (è possibile cuocerli anche alla griglia).

Preparare, nel frattempo, l'insalata di agrumi e finocchi, condirla con olio, sale, pepe e foglioline di menta fresche.

Impiattare gli spiedini su di un letto realizzato con l'insalatina appena preparata.

