

SECONDI PIATTI

Storione in salsa di noci

LUOGO: Europa / Russia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 kg di filetti di storione
- 20 noci
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- 2 tuorli di uova
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di zucchero
- 4 cucchiai di aceto

PREPARAZIONE

1 Tagliate i filetti a pezzi lunghi circa 10 cm, salateli e adagiateli in un tegame ricoprendoli appena con un court-bouillon che avrete preparato così: pulite e lavate le verdure, tagliatele a fette e mettetele in una pentola con le spezie e un litro e mezzo d'acqua. Fate sobbolire per quaranta minuti, poi passate al colino, eliminate le verdure e le spezie e aggiustate di sale.

Versato il court-bouillon sul pesce, unite il succo dei limoni, portate a bollore, poi

abbassate la fiamma e coprite. Quando il pesce è cotto toglietelo dal brodo ed eliminate la pelle. Mette i filetti di pesce spellati su un piatto riscaldato, copriteli con un foglio di alluminio e teneteli in caldo se volete servirli caldi altrimenti metteteli in frigorifero. Frullate le noci fino ad ottenere una farina, aggiungete gli altri ingredienti e mescolate bene. Se la salsa risulta troppo densa unite qualche cucchiaino di acqua bollente. Servite la salsa a temperatura ambiente in una salsiera.