

SECONDI PIATTI

Storione in umido

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



INGREDIENTI

- 1 trancio di storione di 800 g tagliato a fette
- 5-6 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cipolle medie
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 2 spicchi d'aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 piccola costa di sedano
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- 2 filetti di acciuga
- ½ l di vino bianco secco tipo Trebbiano
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate il trancio di storione, eliminate la pelle, asciugatelo e poi tagliatelo a fette delle

spessore di circa 2 centimetri.

Tritate finemente le cipolline, uno dei due spicchi d'aglio, la foglia d'alloro e la costa di sedano. Versate in una terrina metà del trito di verdure, poi sistematevi sopra le fette di storione; salatele, pepatele, quindi cospargete con l'altra metà del trito di verdure. Aggiungete il vino bianco e lasciate lo storione a marinare per un paio d'ore.

Tritare il prezzemolo e unitevi il rimanente spicchio d'aglio, pure tritato. Versate l'olio in una casseruola a fatelo scaldare, quindi mettevvi i filetti di acciuga e fateli sciogliere aiutandovi con una forchetta. Unite il trito di prezzemolo e aglio e lasciatelo rosolare per un paio di minuti.

Togliete le fette di storione dalla marinatura, sgocciolatele, pulitele dalle verdure e ponetele nel recipiente a rosolare. Salate e pepate leggermente; filtrate il vino della marinata e con metà di esso irrorate il pesce in cottura. Lasciate evaporare il liquido, poi addolcite la fiamma e unite la salsa di pomodoro, sciolta in poca acqua calda e fate proseguire la cottura a fuoco lento. Appena lo storione sarà cotto, sistemate le fette in un piatto di portata caldo, filtrate la salsa poi versatela sul pesce e servite.

NOTE

Lo storione in umido può essere servito anche freddo e tale versione è particolarmente apprezzata durante l'estate.