

SECONDI PIATTI

Sgombri con salsa al lime

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

SGOMBRO piccoli - 4

LIME 1

SALE

PER LA SALSA

BRODO DI PESCE 250 ml

LIME il succo - 2

CURCUMA MACINATA ½ cucchiaini da tè

BURRO 20 gr

FARINA 20 gr

PREPARAZIONE

1 Eviscerate e squamate gli sgombri, sciacquateli e inserite nell'apertura ventrale una fetta di lime.

Scaldate molto bene una griglia in ghisa e fatevi arrostiti i pesci fino a quando l'occhio

non diventi bianco; salate adeguatamente.

Nel frattempo riscaldare il brodo di pesce.

In un pentolino più piccolo fate fondere il burro, quindi unite la farina e fate imbiondire il composto. A questo punto unite poco per volta il brodo ancora bollente.

Insaporite la preparazione con il succo di due lime e la curcuma.

Lasciate cuocere la salsa fino a raggiungere la densità desiderata.

Servite gli sgombri accompagnandoli con la salsa al lime.