

SECONDI PIATTI

## Storione in salsa di rafano

LUOGO: Europa / Russia

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



2 KG DI FILETTI DI STORIONE, FOGLIE DI LATTUGA, FETTINE DI LIMONE, IL SUCCO DI 2 LIMONI, PREZZEMOLO, SALSA DI RAFANO. PER IL COURT-BOUILLON

1 porro  
10 grani di pepe  
sale  
sedano  
2 foglie di alloro

### 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. Adagiatelo su un piatto da portata ricoperto di foglie di lattuga e guarnitelo con fettine di limone e foglie di prezzemolo servendo la salsa di rafano a parte.