

Turbanti di Sogliola e Gamberoni



Ingredienti (x4 persone)

12 filetti di sogliola
12 code di gamberoni
1 cipolla
1 gambo di sedano
1 carota
1/2 limone non trattato
3 pomodori maturi
zenzero fresco
prezzemolo
sale/pepe



Esecuzione

Lavate e rifilate i filetti di sogliola, salateli e pepateli leggermente, poi avvolgeteli intorno alle code di gamberone sguosciate. In una casseruola portate a bollire 600ml di acqua con gli odori pulite e tagliati a pezzi, la scorza di limone e un ezzetto di zenzero. Lavate i pomodori, privateli dei semi e tagliateli a dadini, conditeli con olio sale, pepe e prezzemolo e lasciateli macerare nel condimento mentre il pesce è in cottura. Disponete le sogliole con i gamberi su un cestello e cuoceteli sul vapore aromatico per 8/10 minuti, secondo la dimensione. Servite i turbanti di sogliola sulla base di pomodoro ed una spolverata di prezzemolo tritato.