



AGOSTO



È la stagione dei pomodori! Li ho abbinati ad un pesce magro e leggero della tradizione e ad un olio che ancora troppo pochi producono: è "l'olio extravergine del ducato".

Massimo Spigaroli

IL **C**ARPACCIO DI **P**OMODORO CON **S**TORIONE MANTECATO ALL' **O**LIO EXTRAVERGINE DEL **D**UCATO

Ingredienti per 4 persone

6 pomodori di media maturazione affettati finemente, g. 400 di storione a pezzetti, dl. 1 di olio extravergine di oliva, foglioline di finocchio per la decorazione, sale pepe.

Procedimento

In una casseruola con poco olio mettete lo storione, due cucchiari di acqua, sale e pepe q.b. Coprite e lasciate cuocere per cinque minuti. Passate il tutto al minipimer, incorporando circa cl. 50 di olio. Disponete ora il pomodoro sul piatto alternandolo allo storione. Salate e pepate, condite con l'olio rimasto e aggiungete le foglioline di finocchio.