

Sgombri all'aceto

Ingredienti

Per 4 persone

- 1kg di sgombri
- olio
- aceto
- menta tritata
- aglio tritato



Preparazione: sfilettate gli sgombri, e metterli in una tela; sistemateli in una pentola sul fuoco e fate bollire per qualche minuto. Estraiete i filetti dall'acqua, sgocciolate e poneteli in una terrina ricoperti d'aceto.

Teneteli per un'ora e poi liberateli dalla tela. Sistemate gli sgombri in un piatto di portata e conditeli con olio extra vergine d'oliva, menta e aglio tritati.