

Insalata di soncino

Come preparare l'insalata di soncino

1. Mondare il soncino e lavarlo velocemente sotto l'acqua corrente.
2. sgocciare bene il soncino o passarlo alla centrifuga.
3. Per la salsa: preparare un caramello con lo zucchero l'acqua, aggiungere l'aceto e lasciare sobbollire a fiamma dolce per 2'.
4. Lasciare raffreddare il caramello, unirvi l'olio extravergine d'oliva, salare e pepare e continuare a mescolare fino ad emulsionare gli ingredienti.
5. disporlo su un piatto di portata il soncino e condirlo appena con la salsa preparata.
7. Terminare la preparazione con scaglie di parmigiano reggiano, altra salsa e a piacere pinoli o

Consigli & curiosità

- b) A piacere si può condire con salsa citronette e decorare con della glassa di aceto balsamico.

Angelo Solillo