



ilricettariodibianca.com

Tombarello in insalata

Ingredienti

tombarello

una carota

un gambo di sedano

prezzemolo

olio extra vergine d'oliva

sale

Il tombarello è un pesce simile al tonnetto o al palamite.

Passare sotto l'acqua il tombarello per eliminare il sangue.

Bollire circa 2 ore (dipende dal peso del pesce) con la carota, il sedano e un poco di prezzemolo.

Lasciar freddare su un piatto.



ilricettariodibianca.com

Eliminare le lisce con le mani, sbriciolando il pesce (tipo il tonno in scatola). Condire con olio e sale e lasciar riposare qualche ora in modo che si ammorbidisca e si insaporisca bene.

Servire aggiungendo dell'olio e prezzemolo.



ilricettariodibianca.com