



Sfoglie di sgombro e indivia scalora alle olive e pancetta

dello chef **Beppe Buffa**
Ristorante Al Ritrovo, Castelluzzo - Trapani

Ingredienti per 6 persone

2 sgombri grossi, 1 cipolla non grande, 1 cespo di indivia, 150 g. olive, 100 g. in 2 fette di pancetta tesa affumicata, olio extra vergine di oliva, sale, pepe nero di mulinello.

Preparazione

Mondare e pulire l'indivia, scolarla e tagliarne la parte tenera a julienne; fare imbiondire leggermente la cipolla in padella con dell'olio extra vergine di oliva, aggiungere le olive denocciolate, la pancetta tagliata a pezzetti, l'indivia, e continuare per meno di 1 minuto la cottura.

Adagiare in forma circolare gli ingredienti ottenuti su un piatto grande.

Pulire gli sgombri, diliscarli e sfilettarli, sfogliare con un coltello ben affilato il pesce e scottarlo leggermente in padella con olio, avendo cura di lasciarlo un po' crudo; aggiungere il pesce all'insalata e condire con olio di oliva profumato di pepe. Servire con dei crostini.

Antipasto di gran gusto e insolito.

Può essere anche un ottimo secondo piatto.