



Sformato di capone con bucce di arance caramellate

dello chef **Giovanni Torrente**
Ristorante Antico Borgo, Macari - Trapani

Ingredienti per 4 persone

800 g. di capone (lampuga), 400 g. di pane raffermo, 80 g. uva di Corinto, 40 g. di pinoli, 70 g. di primosale siciliano, 100 cl. di latte, 100 g. di zucchero, bucce d'arancia, sale, pepe, menta, prezzemolo, cannella.

Preparazione

Sfilettare la lampuga privandola della pelle, batterla con uno batticarne, salare e fare insaporire per 20 minuti.

A parte preparare un impasto fatto con pane raffermo, aggiungere del latte e lasciarlo ammorbidire, poi strizzarlo, metterlo in una ciotola ed aggiungere uva, pinoli, menta e prezzemolo tritati, sale, pepe e primosale a dadini. Poi prendere delle formine, ungerle con olio d'oliva e posizionare la lampuga facendola fuoriuscire. Mettere l'impasto all'interno, utilizzare il pesce che fuoriesce per chiudere lo sformato. Infornare a bagnomaria per circa 15 minuti a 140°.

A parte preparare le bucce d'arancia tagliate a listarelle, metterle in padella aggiungendo zucchero, acqua e cannella.

Fare sciogliere lo zucchero fino a quando non diventa caramello.

Per servire

Mettere sul piatto e togliere la formina, aggiungere le bucce d'arancia caramellate, foglie di menta fresca, un filo d'olio.