



Turbante di pesce spatola agli agrumi con pesto leggero ai pistacchi

dello chef **Giuseppe Peraino**
Hotel Tannure, San Vito Lo Capo - Trapani

Ingredienti per 4 persone

1 pesce sciabola (spatola) di circa 1,5 kg., 2 arance, 2 limoni, 80 g. di pistacchi sgusciati, basilico q.b., 300 ml di fumetto di pesce, sale e pepe q.b.

Preparazione

Sfilettare il Pesce Sciabola (Spatola) e tagliarlo in tranci di circa 10 cm che vanno arrotolati formando dei “turbantini”, per successivamente passarli al forno per 8-10 minuti alla temperatura di 180°.

Preparare il pesto con i pistacchi, il basilico e l’olio extra vergine di oliva, mixando il tutto. Spremere le arance e i limoni, e unire i due succhi; con le scorze degli agrumi ricavare dei tagli a julienne (strisce sottili di 2 mm di spessore per 4 cm di lunghezza).

In una padella unire l’olio extra vergine d’oliva e il fumetto di pesce; unire il succo di limone e arance, le scorze tagliate a julienne, sale e pepe.

Fare ridurre la salsa nella giusta misura; dressare sul piatto la salsa ancora calda, posizionare i turbantini e aggiungere il pesto leggero ai pistacchi.

In ultimo condire con un filo di olio extra vergine di oliva.