

Sgombri lardati

Ingredienti per 4 persone

- 4 sgombri
- 12 pomodorini del pendolo
- ½ bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 3 cucchiari di aceto bianco
- olio EVO
- origano
- pepe
- sale

Come procedere

Pelate i **pomodorini** tuffandoli in acqua bollente per due minuti e poi tritateli grossolanamente. Pestate l'**aglio** nel mortaio assieme a qualche grano di sale grosso, aggiungete i pomodori e pestate ancora brevemente. Aggiungete l'olio, l'**aceto**, l'**origano**, il **pepe** e il **sale**. Mescolate bene e riservate.

Eviscerate gli sgombri, dopo avere operato un taglio longitudinale nella parte ventrale. Togliete le branchie lasciando la testa. Lasciate anche la coda. Lavate i pesci e asciugateli, poi praticate con un coltello ben affilato e a lama liscia due o tre tagli obliqui su ciascun lato dei pesci.

Arrostiti i pesci sulla piastra o in graticola sulla brace cuocendoli a fuoco moderato da 5 a 7 minuti per parte a seconda della loro grandezza. Durante la cottura, spennellateli con un po' di salsa. Tradizionalmente si usa un rametto di origano, ma potete usare anche un pennello da cucina. Quando i pesci sono ben dorati da entrambi i lati, prelevateli con una spatola prestando attenzione a non romperli e trasferiteli sul piatto di portata. Irrorateli con la salsa e serviteli.

Buon appetito..!