



SCORFANO ROSSO *Scorpaena Scrofa*

## TRANCIO DI SCORFANO AROMATIZZATO

### Ingredienti per 4 persone:

2 kg di scorfano  
500 ml di acqua salata  
1 pomodoro cuore di bue  
zenzero fresco, cardamomo  
menta, basilico, salvia e pepe  
olio extravergine al basilico

### Preparazione:

Pulire lo scorfano, eliminare la testa, tagliarlo a filetti abbastanza spessi, lasciare la pelle.

Bollire l'acqua, aromatizzare con zenzero, cardamomo, foglie di menta. Immergervi del tutto i tranci di scorfano, tenendoli poggiati su una schiumarola. Lasciarli scottare non oltre cinque minuti. Tagliare a dadini il pomodoro, condirlo con basilico e olio extravergine aromatizzato. Su un piatto riporre i dadini di pomodoro, poggiarvi sopra il trancio di scorfano, dal lato della pelle e aromatizzare con il pepe.  
Decorare con foglioline di basilico.

