



La piada di Filippo La Mantia

Ristorante Filippo La Mantia, Milano

Nome: PIADA ALLA PALERMITANA

Ingredienti: 1 sgombro fresco, 1 lime, 10gr di zenzero fresco, 4 pomodori datterino, 10gr di capperi sotto sale, 3 acciughe, 20gr di mandorle tostate, 1 mazzo di basilico, olio extravergine di oliva molto buono, mollica di pane tostata, origano.

Procedimento: arrostito al forno per 10mn a 180° lo sgombro. Ripulirlo delle lisce. In un contenitore versare un po' di succo di lime, olio evo, origano, capperi e peperoncino fresco. Rimescolare con una frusta o un cucchiaino fin quando non si sarà amalgamato il tutto. Aggiungere lo sgombro ripulito e spezzettato e lasciare a macerare per qualche minuto. Con un minipimer frullare: 1/2 lime, lo zenzero, il basilico, le mandorle, le acciughe, i capperi, il pomodorino. Quindi avrete ottenuto un pesto a crudo che andrete a spalmare sulla piada a cui aggiungere delle foglie di basilico e lo sgombro arrostito e marinato con della mollica di pane tostata.