

Rotoli di sogliola e caviale al vapore di agrumi



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Scalda una casseruola con poca acqua e gli agrumi a pezzi (conserva poca scorza di limone a parte). Appena il brodo risulterà ben aromatizzato, metti un cestello in sospensione dove mettere la sogliola a cuocere a vapore con i filetti arrotolati. Cuoci con coperchio per 5-6 minuti e disponili nei piatti.

Nel frattempo scalda leggermente l'olio con la scorza di limone tagliata a julienne e fai raffreddare. Condisci i filetti con pochissimo olio al limone, aggiusta di sapore e completa con un ciuffetto di caviale posto su ogni rotolino.

Decora a piacere con spicchi di agrumi.

Ingredienti per 4 persone

- Per i rotolini:
- 3 sogliole grosse sfilettate

- 4 cucchiaini di caviale
- 1 limone
- 1 mandarino
- 1 arancia
- 2 cucchiai di olio EV d'oliva
- sale e pepe