

RISTORANTE DA RAFFAELE

VIA TORRE DI NIBBIO  
04029 SPERLONGA  
TEL.0771 548184

RICETTA N.1

**FILETTO DI PALAMITE SCOTTATO IN ACETO DI VINO ROSSO, MENTA FRESCA,  
OLIO E SALE**

INGREDIENTI:

- palamite
- Sale
  - olio
  - aceto di vino rosso
  - menta fresca

**PREPARAZIONE:**

Sfilettate il pesce palamite e marinatelo per 2 minuti in una pirofila contenente una salsa di aceto di vino rosso, olio, sale, e menta ben mescolati. Giratelo e lasciate marinare dall'altro lato. Tagliatelo a cubetti trasversalmente e porgetelo su di un letto d'insalata e conditelo con la salsa marinata rimanente.

Caratteristiche del prodotto:

Piatto leggero da servire per aperitivi antipasto o secondo piatto abbinato a vini frizzanti.

Storia del piatto tipico: Questa pietanza scottata, quindi cruda, deriva dall'ampia gamma culinaria siciliana, anche se richiama la cucina orientale