

# Ombrina Acqua Pazza

## PROCEDIMENTO

Ombrina sfilettata tagliata a tranci, in padella rosoliamo pomodorini gialli e pomodorini rossi con aglio, peperoncino e olio sfumiamo con del vino bianco portiamo a cottura delicata fino al restringimento del sugo.

Cuociamo l'ombrina a temperatura molto bassa oltre al vino aggiungiamo mezzo bicchiere di acqua di mare in modo da ottenere il perfetto equilibrio di sale.

Per l'impiattamento utilizziamo dei pomodorini confit appassiti al forno con dello zucchero, dell'olio e del sale decoreremo inoltre il piatto con della panna acida e del pepe al limone.

Buon Appetito!!

