



Una proposta gastronomica  
dal gusto comprensibile,  
un secondo piatto facile da fare  
adatto a tutte le stagioni



### **Ingredienti per 4 persone**

600 g di storione,  
20 g di olio evo,  
200 g di porro,  
4 rametti di foglie  
di finocchio,  
sale, pepe,  
100 g di vino bianco  
100 g di brodo vegetale,  
60 g di olive nere,  
60 g di olive verdi,  
240 g pomodori ciliegino

## **Storione in padella con crudità alla mediterranea**

### **Preparazione**

Tagliate lo storione ricavando 4 tranci  
da 150g cadauno.

Tagliate il porro nel senso della lunghezza  
e lavatelo molto bene.

Disponete tutte le foglie sul fondo di una padella  
a fondo largo.

Versate sopra il brodo, il vino e portate  
ad ebollizione.

Adagiate sul fondo lo storione e coprite  
lasciando cucinare, con coperchio fino a quando  
il cuore non ha raggiunto i 62°C.

Condite con sale e pepe.

A parte preparate il condimento di pomodorini  
tagliati a spicchio, olive a rondelle e condite  
con sale, pepe e olio evo.

Disponete nel piatto i tranci di storione cotto  
e versate sopra il condimento di olive  
e pomodori.

Guarnite con foglie di finocchio.