



Un piatto versatile, sia per essere un piacevole antipasto o un gustoso secondo, basta calibrare il giusto peso per porzione



### *Ingredienti per 4 persone*

500 g di storione,  
20 g di olio evo,  
400 g di patate,  
30 g di trito misto di erbe aromatiche (cerfoglio, prezzemolo, rucoletta),  
1 spicchio d'aglio,  
2 bustine di zafferano,  
1 dl di panna fresca,  
sale, pepe

## *Scaloppe di storione alle erbe aromatiche su letto di patate e salsa allo zafferano*

### *Preparazione*

Confezionate un trito sottilissimo di erbe aromatiche di vostro gradimento, condite con poco sale e pepe.

Scaloppate il trancio di storione a fette di circa  $\frac{1}{2}$  cm, per poi passare ogni singola fetta all'interno nella mistura di erbe aromatiche.

In una padella antiaderente con olio evo, a fuoco moderato, cucinate ogni singola fettina di storione, facendo in modo che abbia a cucinarsi delicatamente.

Eseguite l'operazione di cottura con il coperchio.

Tagliate le patate a julienne regolare per poi trifolarle in padella con olio e aglio, eseguite questa operazione usando una padella in ferro per permettere una colorazione dorata alle patate. In un padellino, lasciate bollire la panna e lo zafferano per pochi minuti, e condite a fuoco spento con sale e pepe. Disponete nel piatto a specchio la salsa e disponete prima le patate trifolate e poi le scaloppe di storione.