

Sgombro al vapore con pesto di olive nere



Ingredienti **(per 1 porzione)**

120 g di filetti di sgombro fresco

25 g di olive nere denocciolate Despar Premium

15 g di anacardi non salati

mezza arancia non trattata

3-4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Prelevo la parte arancione della scorza della mezza arancia e ne ricavo il succo.
2. Preparo il pesto tritando con il mixer le olive, metà della scorza di arancia e gli anacardi, poi aggiungo due cucchiaini di olio. Aggiungo metà del succo di arancia, mescolo con un cucchiaino e tengo da parte.
3. Posiziono i filetti di sgombro nel cestello per la cottura al vapore. Irroro con il succo di arancia avanzato e un cucchiaino d'olio.
4. Cuocio lo sgombro al vapore coperto per 5 minuti (da quando raggiunge il bollore), poi aggiungo poco sale e continuo la cottura per altri 5 minuti senza coperchio.
5. Dispongo lo sgombro nel piatto insieme al pesto. Aggiungo le restanti scorze di arancia, sale, pepe, un filo d'olio e servo.