



CUCINA CON NOI!

# Scaloppine di Lampuga in agrodolce con cipolla caramellata e pinoli

## INGREDIENTI

800 g di Lampuga a filetti

---

320 g di Cipolla a cubetti 6x6 Orogel

---

50 g di aceto di vino bianco

---

30 g di zucchero

---

50 g di pinoli tostati

---

olio extravergine d'oliva

---

sale

---

pepe

---

burro

---

prezzemolo

---

vino bianco

---



50



4



Media



Secondi Piatti

#### Preparazione

- 1** Pulire e deliscare la lampuga, sfilettare ed ottenere 16 piccole scaloppe. In una padella antiaderente e un filo di olio extravergine di oliva rosolare le scaloppe di lampuga, salare e pepare.
- 2** A parte, far appassire la cipolla con lo zucchero, una noce di burro e l'aceto, fino ad ottenere una cipolla dal colore dorato e cremosa, aggiungere i pinoli.
- 3** Comporre il piatto con le scaloppe di lampuga e nel centro la cipolla caramellata. Alcune foglioline di prezzemolo completeranno il piatto.

