

## TRIGLIA CON PANCETTA E TACCOLE AL LIMONE

### Ingredienti:

- 1 triglia da 200 grammi
- 100 g taccole
- 5 g buccia di limone canditi a dadi da 5 mm
- q.b. maggiorana
- 2 fette pancetta tagliata sottile

### Preparazione:

#### Per i limoni canditi:

- 12 limoni grandi
- 225 g sale
- 150 g zucchero
  
- 2000 ml acqua
- 1000 g zucchero
- per ogni contenitore un foglio di alloro e un pezzo di pepe lungo

- sfilettar le triglie in modo che rimane la coda
- condire il pesce con olio extra e sale e cucinarlo in altosham a 93°C per 15 minuti
- tagliare le taccole a rombi e saltarli in poco olio
- aggiungere limone e maggiorana e condirli con sale e pepe
- tagliare la pancetta sottile e spostarla sul pesce
- fare sciogliere la pancetta sotto la salamandra
- impiattare come nella foto

