TROTA DI LAGO MARINATA ALL'ANETO

Ingredienti:
una trota salmonata da 500 gr.
50 gr. di sale fino
50 gr. di zucchero
un mazzetto di aneto fresco
un limone
un bicchiere di olio extravergine di oliva

Difficoltà ♀♀
Tempo di preparazione 30'
Tempo per la marinatura 24 h

Sfilettare la trota e disporre i filetti in una pirofila, coprendoli con il sale e lo zucchero miscelati e cospargendo con 3/4 dell'aneto tritato. Coprire con pellicola trasparente e riporre in frigorifero per circa 24 ore. Indi lavare i filetti con acqua corrente, asciugarli, tagliarli obliquamente a fettine finissime (a mo' di salmone affumicato). Disporre le fettine in un piatto di portata, spolverizzare con l'aneto tritato fresco e irrorare con un filo di olio extravergine di oliva. Servire come antipasto con uno spicchio di limone.

Michele Zomer
Hotel ristorante "Rely" - Brenzone

FILETTI DI TROTA IN «SAOR» CALDO

Ingredienti:
quattro filetti di trota salmonata da 200 gr.
due cucchiai di farina bianca
mezza cipolla media
quaranta chicchi di uvetta passa
trenta pinoli
due fettine di trota affumicata
6 cl. di aceto balsamico
un cucchiaio di maizena (o fecola di patate)
fumetto di trota
1 dl. di olio extravergine di oliva
prezzemolo

Difficoltà ♀♀♀
Tempo di preparazione 10'
Tempo di cottura 30'

Infarinare delicatamente i filetti di trota e friggerli in padella con l'olio extravergine di oliva, dorando da ambo le parti. Una volta pronti, tenerli in caldo. Intanto mettere in una casseruola la cipolla tagliata a rondelle, l'uvetta fatta rinvenire in acqua tiepida, i pinoli, la trota affumicata tagliata a dadolini finissimi, l'olio e soffriggere a fuoco dolcissimo. Aggiungere poi il fumetto, far restringere e legare con la maizena. Finire la salsa, versandovi l'aceto balsamico all'ultimo momento e far bollire qualche istante ancora. Adagiare i filetti di trota nei piatti e cospargerli delicatamente con la salsa bollente. Guarnire con prezzemolo tritato finissimo.

Flavio Tagliaferro
Trattoria "Cristane" - Rivoli Veronese