TROTA CON LATTUGA E SALSA AL BARDOLINO

Ingredienti:
quattro filetti di trota salmonata di 180 gr. l'uno
quaranta foglie di lattuga private della costa centrale
2 dl. di panna liquida
cinque scalogni
60 gr. di burro
succo di mezzo limone
4 dl. di vino Bardolino
200 gr. di fondo bruno
30 gr. di aceto di lamponi
sale e pepe

Difficoltà	♀♀♀
Tempo di preparazione	20'
Tempo di cottura	30'

Far soffriggere in una casseruola 20 gr. di burro, aggiungere gli scalogni tritati finemente e far appassire. Unire il vino e ridurre quasi a zero. Aggiungere il fondo bruno e ridurre ulteriormente. A parte sciogliere in una padella 10 gr. di burro, aggiungere la lattuga tagliata a julienne, salare, pepare e lasciar cuocere qualche minuto; unire la panna, ridurre un poco e poi il succo di limone. Nel frattempo cuocere al vapore i filetti di trota, salati, pepati e bagnati con l'aceto. Indi disporli su piatti singoli, ben caldi, sopra un letto di lattuga, irrorando con la salsa al Bardolino, precedentemente emulsionata con il restante burro.

Isidoro Consolini
Ristorante "Al Caval" - Torri del Benaco

FILETTI DI TROTA ALLE SPUGNOLE IN VINO SOAVE

Ingredienti:
due trote salmonate di circa 500 gr. cadauna
20 gr. di burro
20 gr. di farina bianca
due foglioline di salvia
300 gr. di spugnole
uno spicchio di aglio
prezzemolo tritato
un bicchiere di vino bianco Soave
6 cucchiai di olio extravergine di oliva
sale

Difficoltà	♀♀
Tempo di preparazione	20'
Tempo di cottura	20'

Ricavare dalle trote i filetti. Passarli delicatamente nella farina bianca e rosolare lentamente in padella, a fuoco lento, con il burro e la salvia. Salare quanto basta. A parte trifolare nell'olio extravergine di oliva con aglio e prezzemolo fresco le spugnole, spruzzare con un po' di vino bianco, salare il necessario, lasciar evaporare. A cottura quasi ultimata, unire le spugnole trifolate ai filetti ed irrorare successivamente con il vino bianco Soave. Tirare il tutto ad amalgama. Servire i filetti ben caldi, coperti con la salsa.

Loris Modena
Ristorante "Da Umberto" - Castelletto di Brenzone

La spugnola (Morchella) *è un fungo appartenente al genere Elvella, con cappello conico spugnoso di colore scuro e gambo rosso. Si trova, soprattutto in primavera, ai margini dei prati, nell'erba, vicino a latifoglie (frassino).*