

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni con trota in blu

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Uno stuzzichino veramente raffinato, ottimo per "rinforzare" un aperitivo o per arricchire un buffet.

INGREDIENTI

TROTA da 200 g ciascuna - 2
ACETO DI VINO BIANCO 200 ml
ACQUA 1 l
CIPOLLE 50 gr
CAROTE 50 gr
VINO BIANCO 30 ml
TIMO 2 rametti
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

1 Eviscerate le trote, lavatele e rimuovete eventualmente le pinne e le branchie.

Pulite le cipolle e le carote e metterle in una padella con la trota e i rametti di timo, versateci sopra l'aceto e il vino miscelati e l'acqua.



2 Portate ad ebollizione e lasciate bollire per 5 minuti. Fate raffreddare le trote nel loro liquido di cottura. Una volta fredde, scolatele dal liquido, spinatele e sfiletatele.

A parte preparate quattro crostoni di pane su una griglia e conditeli con un velo di burro e del prezzemolo appena tritato.



3 Adagiatevi sopra i filetti di trota, insaporite con il sale e un filo d'olio a crudo e servite in tavola.