

SECONDI PIATTI

## Trota alla birra

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **trota alla birra** è un piatto rapido e molto semplice, perfetto per chi ama la trota e vuole sperimentare abbinamenti ed equilibri di sapori diversi dal solito. La birra esalta il gusto delicato del pesce e definisce il carattere del piatto, semplice ma corposo e invitante. Ottimo questo piatto e se vi piace in particolar modo questo pesce provate anche la ricetta di quella [speziata al cartoccio](#): buonissima!

### INGREDIENTI

TROTA SALMONATA filetti - 4  
BIRRA 33 cl  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIVE VERDI  
FARINA  
PAPRICA  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE

### PER ACCOMPAGNARE

FINOCCHI 1

# PREPARAZIONE

- 1 Prendete i filetti di trota salmonata e controllate che siano stati spinati a dovere, rimuovete le lisce eventualmente rimaste con una pinzetta.



- 2 Fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in una padella, preferibilmente di ferro, unite uno spicchio d'aglio in camicia semplicemente schiacciato.



- 3 Versate la farina sul piano di lavoro ed aromatizzatela con della paprica.



4 Infarinate i filetti di trota con la farina alla paprica.



5 Quando l'olio sarà ben caldo, adagiate i filetti di trota nella padella e fateli rosolare a fiamma moderata.



6 Girate la trota anche dall'altro lato per rosolarla uniformemente e regolate di sale.



7 Quando il colore della polpa della trota sarà diventato di un rosa opaco, alzate il fuoco e sfumate con la birra.



**8** Lasciate cuocere la trota con la birra a fiamma vivace.

Dopo qualche minuto, rimuovete i filetti dalla padella.



**9** Regolate il fondo di cottura del pesce di sale e lasciate che si restringa a fuoco vivace.

Nel frattempo affettate il finocchio.



**10** Impiattate i filetti di trota accompagnandoli con il finocchio al naturale condito solo con un pizzico di sale e nappandoli con il fondo di cottura ristretto.



**11** Decorate a piacere con delle barbette di finocchio.

## NOTE

**Come mai ha assunto questo nome?**

La trota salmonata deve il suo nome non tanto ad una vera e propria classificazione della razza, quanto al colore della sua carne che ricorda molto quello del salmone. La tonalità rosa che la trota salmonata presenta, è dovuto alla sua dieta a base di crostacei in natura, mentre in allevamento viene mantenuta seguendo una dieta a base di farina di gambero.

**Si trova facilmente?**

La trota è un pesce molto diffuso e allevato in Italia ma la sua immissione in acque naturali è rigidamente controllata poichè viene definita come una razza infestante e aggressiva,

pericolosa per l'ecosistema in cui vivono altre specie.

### **Costa molto?**

Sul banco del pesce la trota è reperibile quasi sempre, la varietà salmonata subisce un lieve aumento di prezzo. E' perfetta arrosto sulla griglia, al forno e in guazzetto.