

SECONDI PIATTI

Trota alla birra

di: *Cookaround*

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
cucchiaini 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