

Trota marinata agli agrumi e erbe (*Antipasto*)



Preparazione

Sfilettate la trota e eliminate con una pinzetta ogni spina.
Con un coltello adeguato (io uso quello da sashimi) tagliate la carne della trota a fettine sottili staccandole dalla pelle.
Con gli avanzi fate un trito a mo' di tartare.
Disponete su un piatto le fettine a raggiera e in centro mettete la tartare.
Tritate la mentuccia e l'erba cipollina e condite il piatto.
Grattugiate un po' di buccia degli agrumi sul piatto e salate leggermente.
Spremete il succo degli agrumi e con un cucchiaino condite la trota, poi aggiungete un po' di olio extravergine e servite dopo 5 minuti.

Consigli

Questo antipasto si accompagna molto bene con un buon calice di vino bianco del Trentino, come un Sauvignon o un Pinot Grigio.

Curiosità

Anche se siamo probabilmente abituati a pensare alle trote come pesci d'acqua dolce, in realtà ne esistono anche alcune specie che vivono in acqua salata.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Trota 500 grammi
Clementine (succo di una clementina)
Arance (succo di mezza arancia)
Limone (succo di mezzo limone)
Erba cipollina
Mentuccia
Olio extra vergine di oliva
Sale integrale