

TROTA SALMONATA FARCITA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
		2 h circa		

INGREDIENTI:	
1,2 Kg.	Trota salmonata
300 gr.	Filetti di trota
1	Scalogno
1	Gambo di sedano
1	Carota
1	Tartufo piccolo
300 gr.	Funghi coltivati
1 dl.	Crema di latte
2	Albumi d'uovo
1	Tuorlo d'uovo
1	Mazzetto di prezzemolo
2	Rametti di timo
	Olio extravergine di oliva
20 gr.	Burro
	Sale e pepe

PREPARAZIONE:

Spinare la trota, lavarla e asciugarla con un canovaccio, pulire il sedano, la carota, i funghi. Lavare bene il tutto e tagliare a listarelle. Tritate finemente lo scalogno, appassire in un tegame con olio, aggiungere i funghi e lasciare rosolare per due minuti, unire le carote, il sedano, il prezzemolo e il timo e cuocere per 3 minuti. Tritate finemente i filetti di trota, aggiungere l'albume d'uovo, il tuorlo, la crema di latte, il tartufo tagliato a mirepax e unire il tutto alle verdure brasate e amalgamare bene tutti gli ingredienti. Riempire la torta con la farcia preparata e avvolgerla in un foglio di carta d'alluminio spennellato all'interno con il burro. Spennellare una teglia con l'olio rimasto adagiarvi il cartoccio con la trota a cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Servire ben calda tagliata a fette.