

Mantecato di trota affumicata



Tempo preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura:
5 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

2 cucchiaini di aceto di vino bianco

1 foglia di alloro

4 grani di pepe bianco

500ml di acqua

175g di filetti di trota fresca, con la pelle (1 trota da 250g)

250g di filetti di trota affumicata, senza pelle e privati delle spine

200ml di panna da cucina

100g di burro, ammorbidito

1 cucchiaino di succo di limone

sale, pepe

pane integrale

Istruzioni per la preparazione

1. Mettete l'aceto, la foglia di alloro e l'acqua in una casseruola, portate a



bollore. Immergete i filetti di trota fresca, con la pelle rivolta verso il basso, in questo brodo ristretto e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 1 minuto. Togliete la casseruola dal fuoco e fate raffreddare. Estraiete il pesce dal brodo con l'aiuto di un mestolo forato. Eliminate la pelle e le lisce.

2. Montate la lama in acciaio inox sull'albero motore. Versate la polpa di trota appena cotta e i filetti di trota affumicata nella ciotola e lavorate fino a ottenere una purea omogenea. Unite la panna, il burro ammorbidito, il succo di limone, il sale e il pepe e mescolate nuovamente. Riempite una terrina con il mantecato di trota affumicata e lasciate in frigorifero per un'ora.

3. Per la presentazione: il mantecato di trota affumicata può essere servito nella terrina oppure spalmato su fette di pane integrale.

Nota 1: Al tempo di preparazione aggiungere il tempo di raffreddamento + 1 ora in frigorifero