

Trota salmonata marinata all'olio extravergine di oliva e aceto di mele

Utilizzando la trota salmonata, ecco una ricetta facile e molto sfiziosa per la cui preparazione servono circa 20 minuti, ma almeno 48 ore per la macerazione della trota. Vi consigliamo di riutilizzare l'olio della marinatura per i pinzimoni!

Utilizzando la trota salmonata, ecco una ricetta facile e molto sfiziosa per la cui preparazione servono circa 20 minuti, ma almeno 48 ore per la macerazione della trota. Vi consigliamo di riutilizzare l'olio della marinatura per i pinzimoni!

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di trota salmonata
- insalatina fresca
- rucola
- 70 ml di aceto di mele
- mele rosse
- crostoni di pane
- ½ limone
- olio extravergine di oliva (meglio se del Garda trentino o ligure)
- sale
- pepe bianco

Esecuzione Sfilettare la trota, tagliarla a cubetti di circa 2 cm e metterli all'interno di una vaschetta aggiungendo sale e pepe bianco macinato al momento. Spremere mezzo limone e aggiungere al preparato un po' di aceto di mele, poi ricoprire il tutto con olio extravergine di oliva del Garda trentino o uno ligure (sono più delicati). Lasciare macerare per almeno 48 ore nel frigorifero o in un luogo fresco. In seguito scolare la trota e presentarla, adagiata al centro di un piatto, su un lettino di rucola e insalatina fresca. Guarnire con spicchi di mela rossa e crostoni di pane.