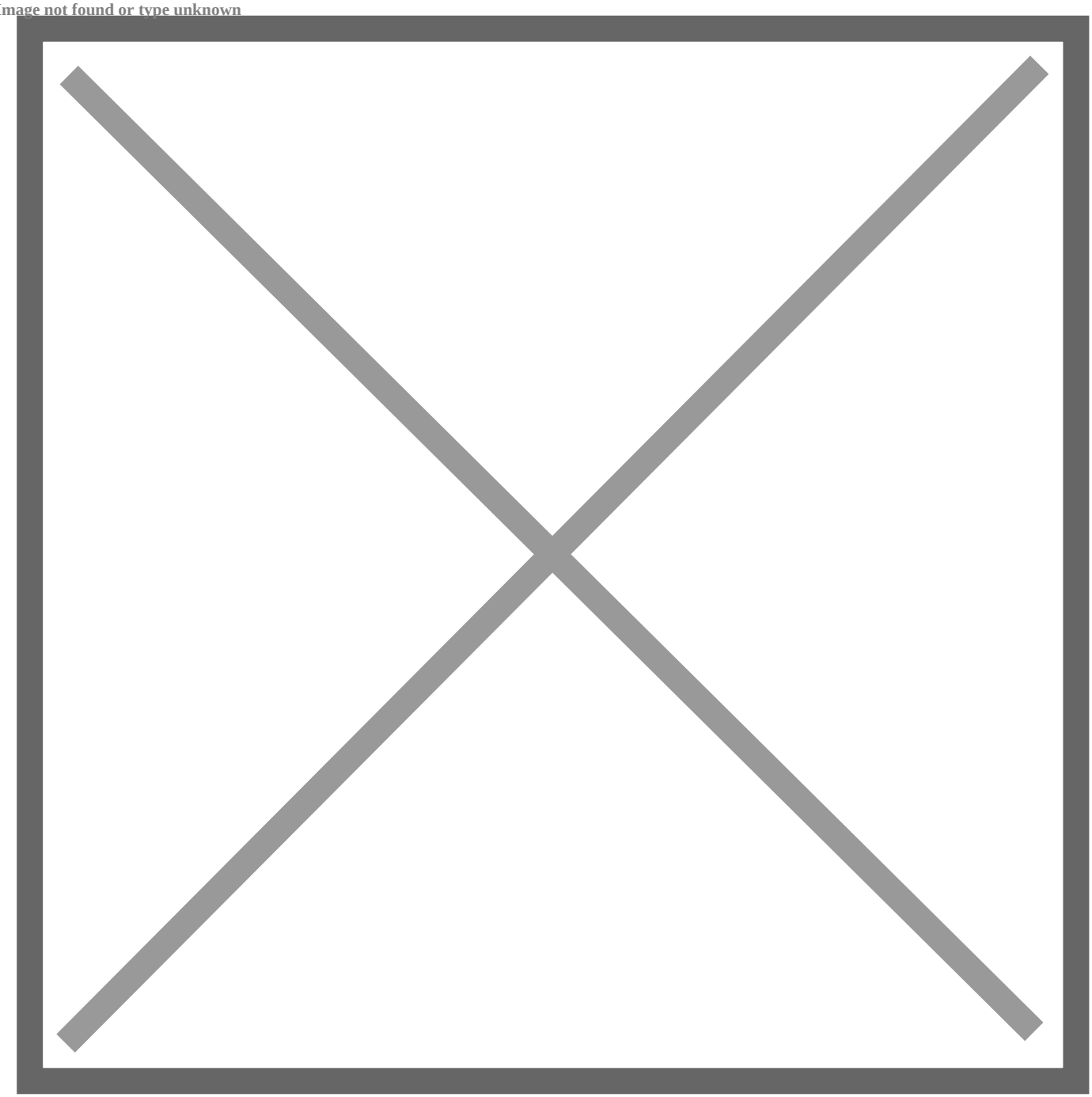
Trota in carpione

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 1trota da 1 kg
- 100 g di tonno
- 50 g di filetti di acciughe
- 50 g di capperi sotto sale

- €€€€€€€ 0,5 I di aceto bianco
- €€€€€€€ sedano
- €€€€€€€ carota
- €€€€€€€ cipolla
- €€€€€€€ limone
- €€€€€€€ 0,5 I di olio extravergine di oliva
- €€€€€€€ sale

Esecuzione

Fare bollire la trota per circa 15 minuti in acqua con sale, sedano, carota, limone e cipolla. Farla raffreddare e pulirla dalle lische e dalla pelle e porre i pezzettini di polpa in una casseruola. A parte preparare la salsa: mettere in una pentola l'olio extravergine di oliva, l'aceto bianco, il tonno, le acciughe e i capperi precedentemente risciacquati e strizzati: sminuzzare il tutto con il mixer e mettere sul fuoco a bollire per 3-4 minuti. Infine, versare il tutto sopra la trota e lasciare macerare per 24 ore. Servire poi la trota a temperatura ambiente.