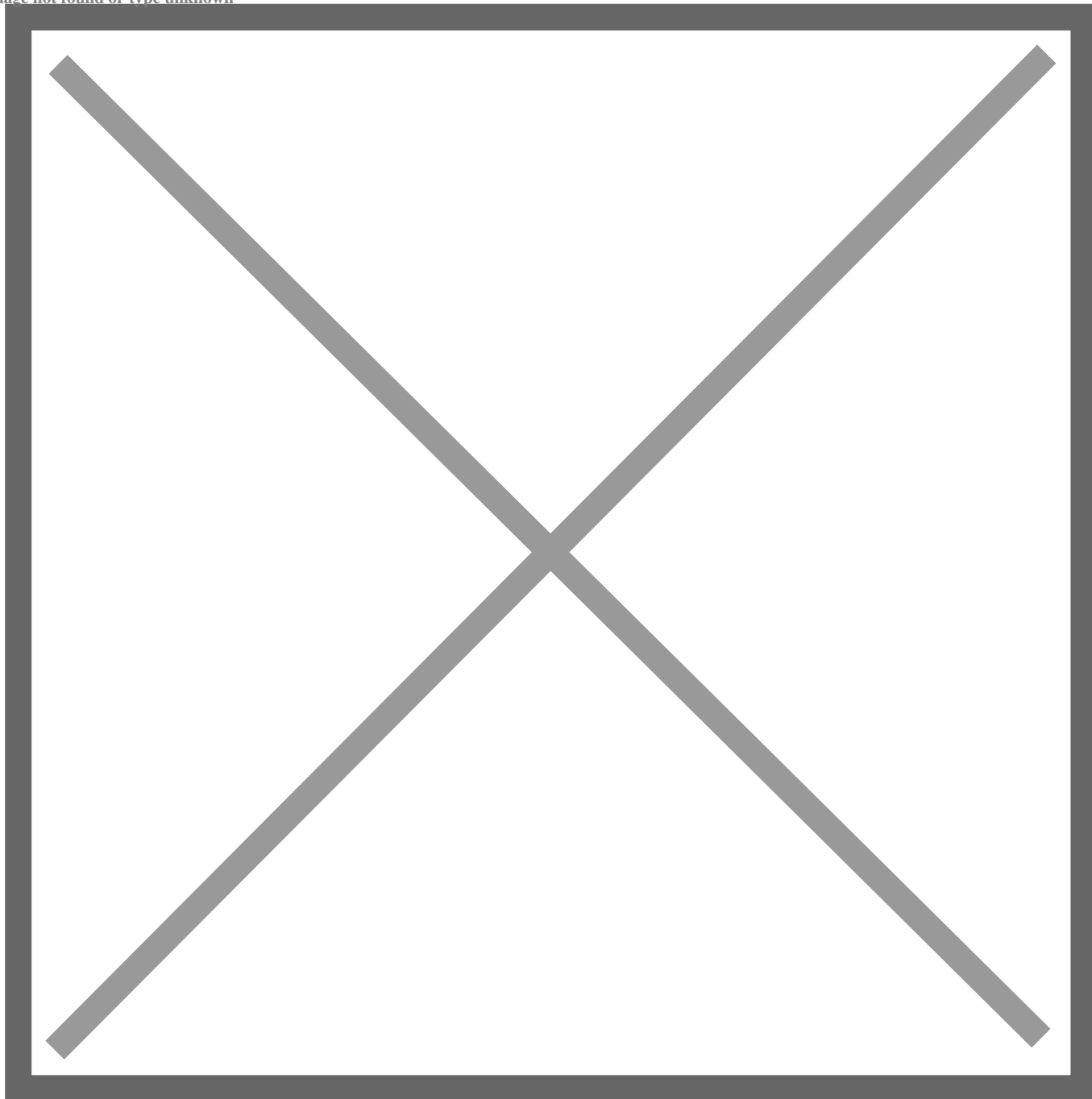


Trota salmonata marinata all'olio extravergine di oliva e aceto di mele

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- *1kg 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 delicate).

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 letto di rucola e insalatina fresca. Guarnire con spicchi di mela rossa e crostoni di pane.