

INSALATA DI SEDANO AFFUMICATA CON TROTA E TOMA AL TARTUFO

GIUGNO

INGREDIENTI

1 Filetto di Trota salmonata
Coste di sedano
1 Toma al tartufo
Noci q.b.
1 Mela granny smith
Sale
Olio d'oliva
Pepe
Affumicatore a freddo e
Legno per affumicatore

PROCEDIMENTO

Dopo aver spinato e controllato di aver tolto tutte le lisce, procedete alla cottura del filetto di trota salmonata: la cottura scelta è quella al vapore per mantenere la consistenza e tutto il gusto. Un paio di minuti nel cestello di legno al vapore e una volta cotta lasciatela raffreddare.

Occupatevi degli altri ingredienti: le coste di sedano dopo averle lavate, tagliatele a rondelle, così anche la mela, fatela a cubetti della stessa

dimensione del sedano. Le noci invece rompetele in modo grossolano per dare diverse consistenze. Quando la trota si sarà raffreddata spolpatela in bocconcini e unitela al resto, ultimi tocchi: toma al tartufo tagliata a tocchetti e un po' di magia in cucina. Con l'affumicatore a freddo date l'ultimo tocco, polvere di legno d'olivo e fate partire l'affumicatura: potete servire la vostra insalata dal sapore forte ma delicato allo stesso tempo. Pesce e formaggio non stanno bene e chi l'ha detto? montata in olio cotta, un tocco più elegante ma molto semplice.



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

SABATO

DOMENICA

						1	2
● 3	4	5	6	7	8	9	
☾ 10	11	12	13	14	15	16	
☽ 17	18	19	20	21	22	23	
24	☾ 25	26	27	28	29	30	



Troticoltura FARIANO

Ripopolamento dei nostri fiumi dal 1950

Azienda Agricola Canali Cavour