



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

nome	tipo_piatto	ing_principale
Trota_alla_Ducale_02	Piatti_pesce	Trota

1 -- trota di 1000 grammi 60 grammi -- burro 20 grammi -- funghi secchi 1 bottiglia -- vino tipo bianco tipo trebbiano d'abruzzo 1 -- scalogno tritato 1/2 cucchiaino -- prezzemolo tritato 1 -- carota 1 costa -- sedano 1/2 -- cipolla tritata 1 -- cipolla tagliata a meta' 3 grani -- pepe bianco 1 cucchiaino -- farina bianca -- sale -- pepe macinato fresco

Ponete i funghi all'ammollo in acqua tiepida per una mezz'ora. Squamate, svuotate e lavate bene il pesce. Togliete i funghi dall'ammollo, lavateli, scolateli e tritateli. Uniteli al prezzemolo tritato, allo scalogno e alla mezza cipolla tritata. Mescolate e aggiungete al composto 30 g di burro ammorbidito, salatelo e pepatelo e adoperatelo per farcire l'interno della trota. Cucite il ventre con un pezzetto di filo incolore per evitare la fuoruscita del ripieno. Adagiate la trota in una pesciera, aggiungete la cipolla tagliata a meta', la carota, la costola di sedano e i grani di pepe bianco. Ricoprite il pesce a filo con il vino. Fate cuocere la trota a fiamma moderata e, quando sara' cotta, estraetela con l'apposito cestello o con l'aiuto di una paletta, lasciando il liquido di cottura. Filtratelo accuratamente, mettetelo in una casseruolina e fatelo ridurre a fuoco abbastanza vivo unendo il restante burro ben mescolato con un cucchiaino di farina. Quando la salsa sara' diventata omogenea e giustamente addensata versatela sulla trota e servite subito. Se volete accompagnare la trota con una salsa bianca invece che bruna, potete sostituire il vino bianco con del vino rosso tipo Barbaresco.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				