



## Salmerino marinato

### nome latino

salvelinus alpinus

### scadenza

180 gg

### conservazione

0°+ 4°C

### grammatura

200gr

**ingredienti:** aceto trentino, vino bianco Nosiola dai vigneti delle Dolomiti, sale dolce di Cervia, zucchero di canna Equador, olio extra vergine oliva di alta qualità, pepe rosa.

Dopo la deliscatura i **salmerini**, puliti e spellati, vengono deposti a **marinare** in aceto, **vino Nosiola** della Valle dei Laghi, **sale dolce di Cervia**, **zucchero di canna equosolidale dall'Equador** e **pepe rosa**.

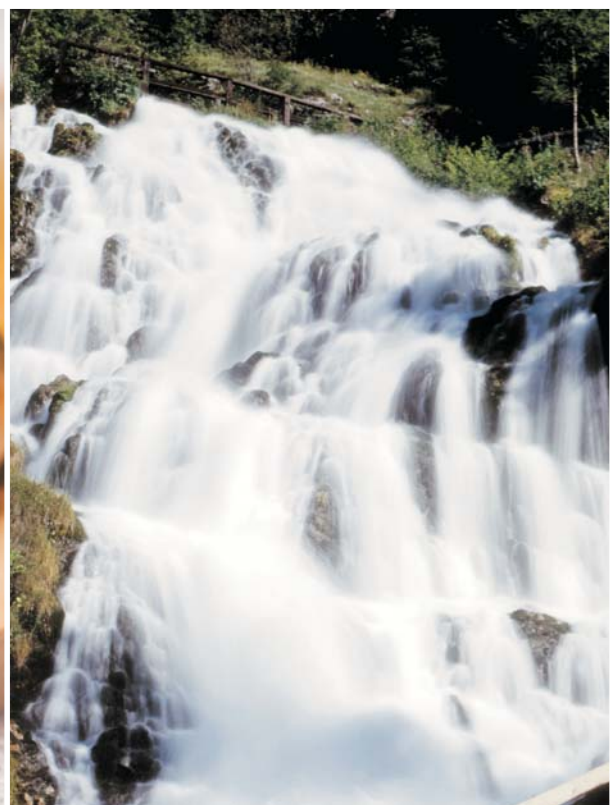
Successivamente, i **filetti di salmerino** vengono **imbustati sottovuoto con olio extra vergine d'oliva** così da esaltare la delicatezza della carne e valorizzare la leggera marinatura. L'alta qualità dell'olio utilizzato consente di utilizzarlo successivamente anche per il condimento del piatto.

Come il salmone e la trota, il salmerino appartiene alla famiglia dei salmonidi: la tipologia lavorata da Trota Oro è il **salmerino alpino**, originario dell'Europa occidentale.

Ne esistono **più di venti sottospecie** - con notevoli diversità di forme e comportamenti a seconda dell'ambiente in cui vive - presenti in Norvegia, Finlandia, Islanda, nel bacino del Danubio e del Reno e in Italia nel bacino dell'Adige e del fiume Sarca (salmerino italiano). In Italia il salmerino alpino è **tipico dei laghi di montagna del Trentino - Alto Adige**.

Vive nelle acque fredde e incontaminate **dei laghi e dei torrenti alpini**, dove viene anche allevato. La sua crescita è molto lenta proprio a causa delle basse temperature delle acque: per lo stesso motivo **la carne del salmerino alpino è molto magra, compatta e delicata**.

“Vive nelle acque fredde e incontaminate dei laghi e dei torrenti alpini: grazie alle basse temperature delle acque la sua carne è molto magra, compatta e delicata.”



la ricetta

## Fagottino di salmerino marinato in pasta sfoglia con funghi del Trentino

### Ingredienti per 4 persone:

#### x i funghi

- > g 200 funghi misti di bosco (porcini, finferli, chiodini)
- > 1 scalogno
- > 1 rametto di timo
- > 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- > dl 1 brodo vegetale
- > g 10 prezzemolo tritato

#### x il fagottino

- > 2 filetti di salmerino
- > g 240 pasta sfoglia
- > g 140 spinaci in foglia
- > 1 spicchio d'aglio in camicia
- > 1 uovo sbattuto

#### Altro

- > Sale, pepe, olio extravergine, burro



### Preparazione:

Stendere la sfoglia in uno strato sottile e tagliare 4 quadrati di cm 12x12. Lavare gli spinaci e saltarli in padella con poco burro ed uno spicchio d'aglio. Tagliare a metà i filetti di salmerino e chiuderli nella sfoglia con gli spinaci, spennellare con uovo sbattuto e praticare dei tagli. Cuocere poi in forno a 180° per circa 15/20 minuti. Pulire e funghi, affettarli e saltarli in padella con sale, pepe, scalogno tritato e timo, bagnare con il vino e poi col brodo, portare a cottura e finire con il prezzemolo. Servire il fagottino sui funghi saltati.

### Vino suggerito:

Trentino DOC Bianco

