



Trota marinata

nome latino

Oncorhincus mikiss

scadenza

180 gg

conservazione

0°+ 4°C

grammatura (vasi)

300gr / 1000gr

ingredienti: aceto trentino, vino bianco Nosiola dai vigneti delle Dolomiti, sale dolce di Cervia, zucchero di canna Equador, olio di semi di girasole, pepe nero.

Per questa lavorazione vengono impiegate **trote iridee salmonate della migliore qualità**.

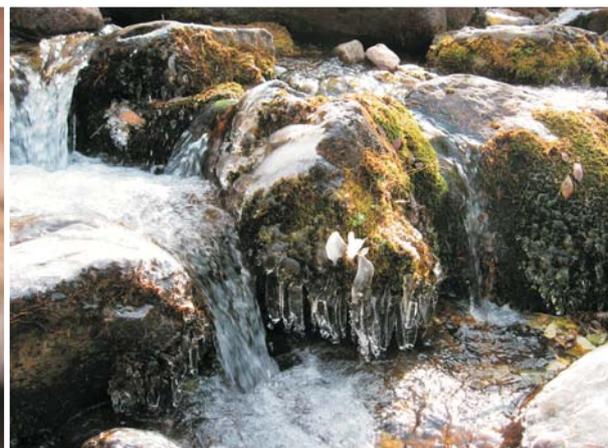
Dopo la deliscatura vengono pulite, spellate e deposte a **marinare in aceto, vino Nosiola della Valle dei Laghi, sale dolce di Cervia, zucchero di canna equosolidale dell'Equador e spezie**.

Successivamente la trota, a bocconcini, viene messa in vasetti con olio di semi. Come il salmone e il salmerino, la trota iridea appartiene alla famiglia dei salmonidi. **Vive in acque correnti e lacustri fresche e ben ossigenate** con fondali sassosi e resiste a temperature fino a 20°C, dimostrandosi in grado di adattarsi in molte zone. Nei **torrenti alpini** tende a discendere verso valle. Vive bene nei **grandi fiumi montani** e di pianura che abbiano acque correnti e pure.

Il **Trentino è molto ricco di acque** con caratteristiche qualitative ottimali per l'allevamento della trota iridea.

Il ciclo di produzione da carne dura mediamente in queste zone 18-28 mesi rispetto ai 13-14 mesi necessari ad ottenere la stessa trota in altre regioni.

“Vive in acque lacustri fresche e ben ossigenate con fondali sassosi, e nei grandi fiumi montani e di pianura che abbiano acque correnti e pure.”



la ricetta

Bocconcini di trota marinata, insalata di carciofi e spressa stagionata

Ingredienti per 4 persone:

x i bocconcini di trota

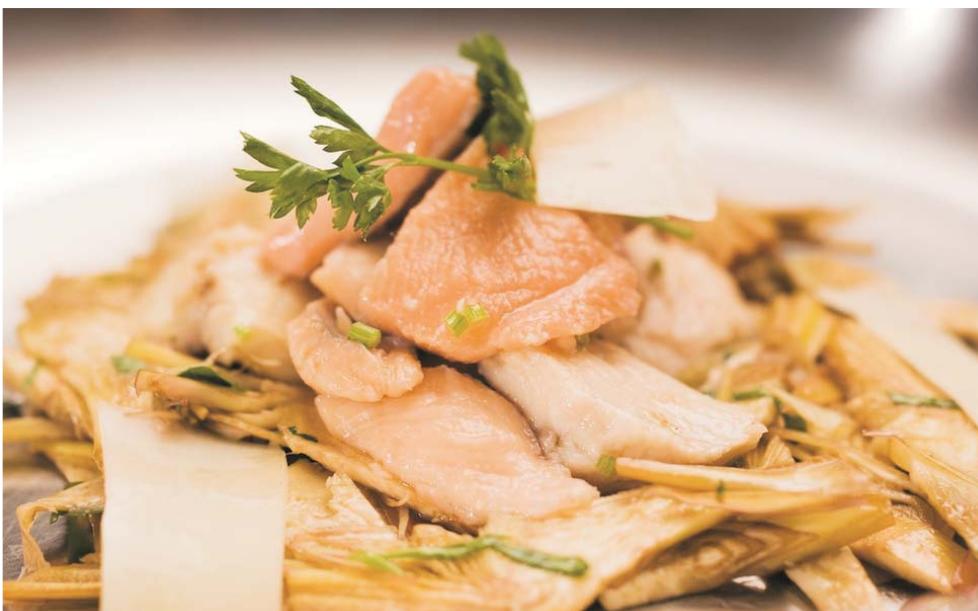
- > 1 vasetto di bocconcini di trota marinata scolato dal suo olio di conservazione
- > g 2 erba cipollina tritata fine
- > olio extravergine del Garda

x i carciofi

- > 4 carciofi spina
- > g 5 succo di limone
- > g 2 prezzemolo tritato
- > g 50 spressa DOP stagionata

Altro

- > Sale, pepe, olio extravergine.



Preparazione:

Tagliare i bocconcini di trota a cubetti regolari e condirli con l'olio e l'erba cipollina.

Pulire accuratamente i carciofi, eliminare la barba interna e tagliarli molto sottili, condirli con sale, pepe, olio extravergine, succo di limone e prezzemolo tritato. Distribuire i carciofi sui piatti, adagiarvi sopra i bocconcini di trota e finire con scaglie di spressa stagionata.

Vino suggerito:

Trentino DOC Incrocio Manzoni

