



Trota affumicata

nome latino

Oncorhynchus mikiss

scadenza

60 gg

conservazione

0°+ 4°C

grammatura

200-300gr / 700-1100gr

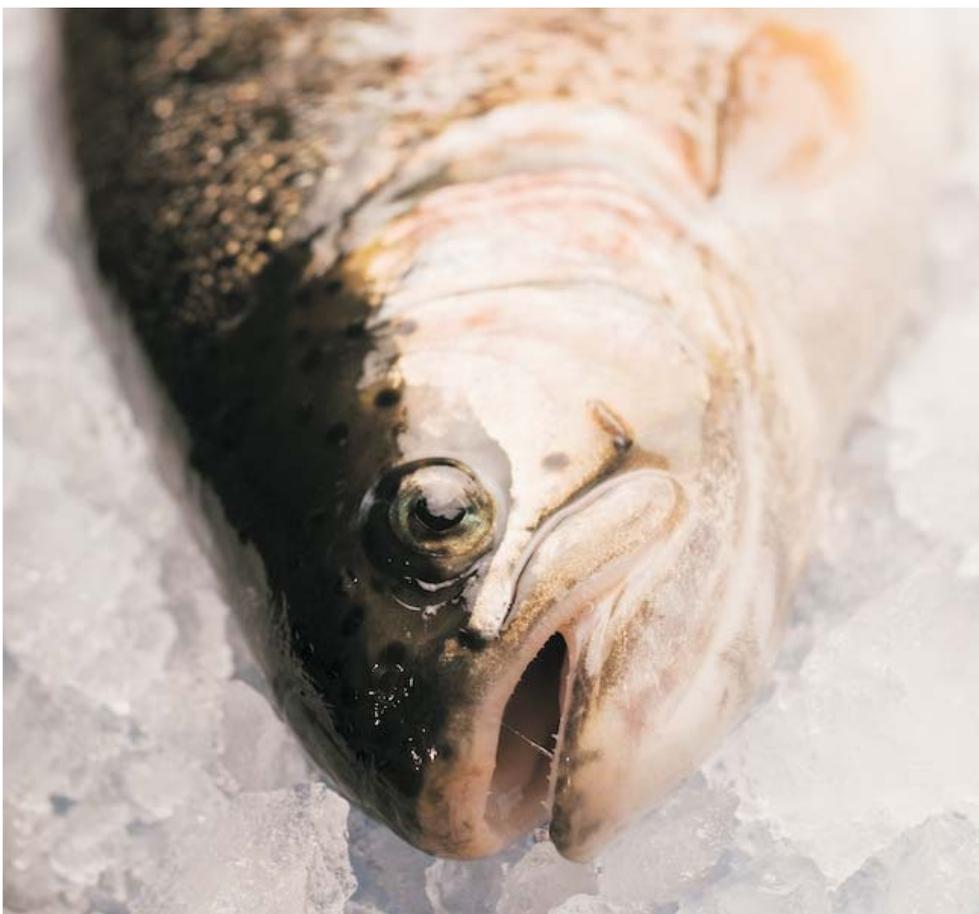
ingredienti: sale dolce di Cervia, zucchero di canna dell'Equador

Per questa lavorazione vengono impiegate **trote iridee salmonate della migliore qualità**: pulite, filettate e poste su griglie, vengono salate a mano con **sale dolce di Cervia e zucchero di canna equosolidale dall'Equador** con metodo a secco, molto importante perchè riduce notevolmente il contenuto in acqua del prodotto.

Seguendo gli insegnamenti tradizionali, infine, la **lenta affumicatura** bruciando segatura di **legni pregiati di alta montagna**.

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°, 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.



“Seguendo gli insegnamenti tradizionali, infine, le trote passano alla **lenta affumicatura** bruciando segatura di **legni pregiati di alta montagna**.”



la ricetta

Filetto di trota salmonata affumicata su passata di cavolfiore

Ingredienti per 4 persone:

x la trota

- > 4 filetti di trota salmonata affumicata da g 160 l'uno

Altro

- > Sale, pepe, olio extravergine.

x la passatina

- > g 200 cavolfiore
- > 1 piccola cipolla
- > 1 piccola patata
- > dl 4 brodo vegetale



Preparazione:

Parare accuratamente i filetti di trota salmonata e arrostarli, in una padella a fondo spesso, solo sul lato della pelle per renderli croccanti.

A parte lavare il cavolfiore, far stufare la cipolla affettata nell'olio, unirvi la patata pelata e tagliata a tocchetti ed il cavolfiore, farli insaporire e bagnare con il brodo vegetale.

Portare a cottura e frullare a crema densa.

Servire la trota su un fondo di crema di cavolfiore.

Vino suggerito:

Trentino DOC Müller Thurgau

