

Filetti di trota in carpione

Categoria: Antipasti freddi

Data: 11.11.2015

Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

0.4 kg Filetti trota
0.5 dl Olio d'arachidi
1 x Condire (sale)
10 g Farina bianca
1 dl Aceto di vino bianco
2 dl Vino bianco da cucina
1 dl Acqua
20 g Carote
20 g Finocchio
20 g Sedano stanga
20 g Porro
0.5 dl Olio d'oliva extra vergine

Mise en place

-Tagliare a striscioline le verdure

Preparazione

-Saltare i filetti di trote leggermente infarinati
-Sudare le verdure in olio d'oliva extra vergine
-Aggiungere l'acqua, l'aceto e il vino bianco
-Far bollire per qualche minuto e finire di gusto
-Versare la marinata sui filetti di pesce
-Servire i filetti con un pò di marinata e di verdura, guarnire con mazzetto d'insalata

Osservazione

-Questa preparazione può essere servita anche calda