

## PICCATA DI TROTA SALMONATA AL SARACENO CON FUMETTO DI ASPARAGI E POMODORI



Categoria: Pesci e frutti di mare

Data: 11.11.2015

---

### Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

500 g	Filetti trota salmonata
80 g	Farina saracena
10 g	Farina bianca
200 g	Uova intere pastorizzate
0.5 dl	Panna 25%
1 x	Condire (sale, pepe)
300 g	Asparagi verdi
100 g	Pomodori Cherry
1 x	Condire (sale, pepe)
2 dl	<i>FONDO DI PESCE</i>
10 g	Farina bianca
10 g	Burro
1 dl	Panna acida 35%
0.5 pz	Scorza di limone

### Procedimento:

- Mescolare la farina saracena e bianca nell'uovo e aggiungervi la panna, condire e lasciare riposare per circa mezz'ora.
- Mondare gli asparagi e tagliarli per obliquo in pezzi da circa 1 cm di lunghezza, lavare e tagliare in quattro pezzi i pomodorini, scottare leggermente gli asparagi in acqua e sale.
- In un pentolino mettere il fondo di pesce e il vino bianco a cuocere per ottenere una leggera riduzione, legare con il roux a consistenza cremosa, infine aggiungervi la panna acida e la scorza, finire di gusto. - Mantenere a bagnomaria a circa 70°C.
- Asciugare bene e condire il filetto di trota, passarlo nella farina saracena e tamponarla in modo che si compatti attorno al pesce poi passarlo nella massa all'uovo, metterlo in una padella a rosolare, fuoco moderato, a doratura ottenuta da ambo i lati togliere dal fuoco.
- Sfioccare la padella asciugarla mettere una piccola noce di burro e saltarvi a fuoco vivo gli asparagi e in seguito aggiungervi i pomodorini, aggiustare di gusto.

### Composizione:

- Mettere a lato del piatto un cucchiaino di salsa adagiare il filetto intero o tagliato in 3 pezzi, mettervi sopra la guarnizione e lucidare con un cucchiaino di salsa.