

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

Categoria: Pesci e frutti di mare

Data: 14.03.2013

### Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| 1'200 g | Filetti trota salmonata  |
| 200 g   | Farina saracena          |
| 25 g    | Farina bianca            |
| 500 g   | Uova intere pastorizzate |
| 12.5 cl | Panna 25%                |
| 1 x     | Condire (sale, pepe)     |
| 750 g   | Asparagi verdi           |
| 250 g   | Pomodori Cherry          |
| 1 x     | Condire (sale, pepe)     |
| 5 dl    | <i>FONDO DI PESCE</i>    |
| 25 g    | Farina bianca            |
| 25 g    | Burro                    |
| 3 dl    | Panna acida 35%          |
| 1 pz    | Scorza di limone         |

### Procedimento:

- Mischiare la farina saracena e bianca nell'uovo e aggiungervi la panna, condire e lasciare riposare per circa mezzora.
- 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.
- Sciacquare 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 adagiarvi il filetto intero o tagliato in 3 pezzi, mettervi sopra la guarnizione e lucidare con un cucchiaino di salsa.