

NAMAHARUMAKI *di* TROTA *alle* ERBE

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 filetti di “Trota alle Erbe”, carta di riso, spinacino fresco, pomodori secchi, avocado, punte di asparagi per guarnire, aceto balsamico.

PREPARAZIONE

Idratare la carta di riso tra due fogli di carta da cucina inumiditi. Farcire la carta di riso con un trancio di “Trota alle Erbe”, dello spinacino da taglio appena appassito in padella ed un trito di pomodorini secchi.

Servire il namaharumaki, dopo averlo tagliato a metà, su una dadolata di avocado condita con olio evo. Guarnire con punte di asparagi lessate e gocce di aceto balsamico.

VINO CONSIGLIATO: Pinot grigio

