

I COLORI *del* FIUME... COMPOSIZIONE *di* VEGETALI, GUANCIALI *di* TROTA, UOVA *di* TROTA, TROTA *agli* AGRUMI

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

2 filetti di “Trota agli Agrumi”, 16 “Guanciali di Trota”, 4 cucchiaini di “Uova di Trota”, 4 ciuffi di misticanze di insalate, 1 vasetto di primule, 1 vasetto di yogurt bianco magro, 1 vaschetta di germogli di soia, 1 ciuffo di prezzemolo riccio, 1 ciuffo di crescione di fonte, 120 gr di crescenza, olio di semi d’arachide, cristalli di sale di Maldon, olio extra vergine d’oliva.

PREPARAZIONE

Lavare le insalatine, i germogli, il crescione ed il prezzemolo ed asciugarli su carta da cucina. Spezzettare il prezzemolo a ramoscelli e friggerli per pochi istanti in olio di semi d’arachide. Scolarli ed asciugarli. Sfogliare il crescione. Tagliare la crescenza a cubetti del lato di 1 cm. Spezzettare i filetti di “Trota agli Agrumi”.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Disporre i vegetali freschi, con criterio casuale, in un piatto piano. Posizionare qualche pezzo di filetto di “Trota agli Agrumi”, 4 “Guanciali di Trota”, i cubetti di crescenza ed i germogli di soia, sempre con criterio casuale. Condire con qualche goccia di yogurt bianco, qualche goccia di olio extra vergine ed alcuni cristalli di sale grosso. Guarnire posizionando casualmente qualche petalo di primula, rametti di prezzemolo fritto e “Uova di Trota”.

VINO CONSIGLIATO: Sauvignon

