

GUANCIALI *di* TROTA *in* FIORE

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

1 vasetto di “Guanciali di Trota”, “Bottarga di Trota” q.b., 8 zucchine novelle “baby” con fiore
100 gr. di prosciutto o speck tagliato a fette dello spessore di 3 millimetri, sale, pepe,
il succo di mezzo limone, 4 fette di pane integrale in cassetta.

PREPARAZIONE

Staccare delicatamente i fiori dalle zucchine e lavare queste ultime.
Asciugarle ed affettarle a rondelle sottili. Privare i fiori dei pistilli, lavarli,
asciugarli e spezzettarli. Tagliare le fette di prosciutto o speck a listarelle sottili.

Privare il pane in cassetta della crosta e tagliarlo a cubetti del lato
di un centimetro. Tostare i crostini in forno o in una padella
antiaderente. Scolare i “Guanciali di Trota” dall’olio e recuperarlo.

Emulsionare l’olio delle guance con il succo di limone ed usare
l’emulsione per condire le zucchine, aggiungendo un pizzico di sale e pepe.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Comporre l’insalatina direttamente nel piatto. Disporre le rondelle di zucchine al centro.
Posizionare i fiori spezzettati sopra le zucchine. Distribuire le listarelle di prociutto o speck
ed infine le “Guanciali di Trota”. Disporre circolarmente intorno all’insalatina i crostini di pane integrale.
Condire il tutto con qualche cucchiata di emulsione al limone, spolverizzare della “Bottarga di Trota” e servire.

VINO CONSIGLIATO: Friulano collinare

