

# COME AFFETTARE *una* REGINA

*Non perdetevi d'animo: è più facile a farsi che a dirsi.*

*Munitevi di un coltello ben affilato a lama lunga e stretta, meglio ancora con le cave che facilitano lo staccarsi della fetta.*

*Adagiate la baffà di trota su un tagliere davanti a voi con la coda alla vostra destra.*

*Appoggiando il coltello in posizione orizzontale, iniziate a tagliare partendo da circa tre cm dalla punta.*

*Effettuate dei movimenti lunghi in avanti e indietro sempre tenendo il coltello in orizzontale e con una leggera pressione formare la fetta.*

*In questo modo le vostre fette saranno sottili.*

*Adagiatele ad una ad una sul piatto.*

*Un consiglio: Ricordate che la temperatura fredda del pesce facilita l'affettatura in quanto lo mantiene compatto.*

*Più la trota sarà fredda e più facilmente si staccheranno le fette dal coltello.*