

TROTA IN BELLA VISTA

Ingredienti per 4-6 persone:

- una trota da circa 1,500 Kg,
- mezzo litro di vino bianco,
- una cipolla,
- una carota,
- una costola di sedano,
- un mazzetto di erbe aromatiche,
- un limone,
- sale,
- pepe in grani,
- due uova,
- una compressa di gelatina da mezzo litro,
- 50 g di olive verdi,
- 50 g di cetriolini.

Pulite la trota, poi lavatela accuratamente.

Versate nella pesciera (o in un recipiente che contenga la trota in tutta la sua lunghezza) il vino bianco e un litro di acqua, poi aggiungete la cipolla, la carota e il sedano accuratamente puliti e, se occorre, lavati.

Unite il mazzetto di erbe aromatiche, il limone diviso in spicchi, una manciata di sale e qualche granello di pepe.

Portate ad ebollizione, quindi adagiate nel court-bouillon la trota, moderate la fiamma e lasciate sobbollire per circa 30 minuti.

Fate rassodare le uova; preparate la gelatina seguendo le istruzioni allegate alla confezione e lasciatela addensare.

A cottura ultimata, scolate la trota, disponetela sul piatto da portata e fatela raffreddare.

Intanto sgusciate le uova e tagliatele a spicchi, snocciate le olive; dividete i cetriolini a ventaglio; tagliate il peperone a striscioline sottilissime.

Spennellate la trota con parte della gelatina, poi decoratela con gli ingredienti preparati e versatevi sopra la restante gelatina.

Passate quindi in frigorifero per 2 ore, per far consolidare completamente la gelatina.