
SFORMATO DI TROTA SALMONATA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di trota salmonata
- fecola di patate
- 2 tuorli d'uovo
- burro
- 25 cl panna
- sale
- pepe

Per il brodo:

- alcune teste di sogliole e rombi
- carota
- cipolla
- porro
- sale

Per la salsa:

- 1 cucchiaio fecola di patate
- 1/2 bicchiere vino bianco secco
- zafferano
- burro
- sale
- pepe
- verdure di contorno:
- 2 coste sedano
- 2 zucchine
- 2 carote
- 2 porri
- 1 pomodoro
- prezzemolo
- sale

- pepe

Preparate il brodo di pesce cuocendo per 20 minuti in un litro d'acqua le teste delle sogliole e dei rombi lavate, una cipolla media, una carota, un porro, un pizzico di sale.

Filtratelo, fatelo ridurre a fuoco vivace della metà e lasciatelo raffreddare.

Eviscerate la trota, ricavate i filetti, frullateli con sale e pepe.

Aggiungete al composto i tuorli, un cucchiaio di fecola di patate e la panna, tranne un cucchiaio.

Frullate ancora e versate in sei stampini imburrati.

Cuoceteli a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti.

Pulite e lavate le carote, il sedano, i porri e le zucchine.

Tagliate le verdure a strisce sottili.

Mettetetele in un tegame con una noce di burro e cuocete, senza far colorire, per 10 minuti.

Ritirate, coprite il tegame e tenete in caldo.

Preparate la salsa.

In un pentolino stemperate la fecola con il brodo di pesce freddo.

Portate dolcemente a ebollizione mescolando.

Aggiungete il cucchiaio di panna avanzata e lo zafferano.

Fate alzare il bollore, regolate sale e pepe.

Aggiungete il vino e tenete sul fuoco alcuni minuti senza far bollire.

Ritirate, mantecate il composto con una noce di burro e versate un velo di questa salsa sul piatto da portata caldo.

Adagiatevi le verdure e sopra con delicatezza gli sformatini.

Spolverizzate con prezzemolo tritato, decorate con il pomodoro spellato a dadini.

Servite con la restante salsa a parte.