
FILETTI DI TROTA SU LETTO DI SPINACI

Ingredienti per 2 persone:

- 2 filetti di trota affumicata
- 1 cipolla tritata
- 500 g di spinaci freschi
- 1 spicchio di aglio tritato
- 1 cucchiaio di senape dolce
- 1 cucchiaio di senape forte
- 1/2 cucchiaio di succo di limone
- 100 g di ricotta semigrassa
- 10 cl di latte a ridotto tenore di grassi
- sale
- pepe
- noce moscata

Cuocere a vapore la cipolla e l'aglio senza grasso, aggiungere gli spinaci lavati, condire con sale, pepe, noce moscata e cuocerli a vapore finché sono appena ammorbiditi, quindi lasciarli sgocciolare bene.

Sbattere bene insieme la senape, il succo di limone, la ricotta magra e il latte a ridotto tenore di grassi, condire con sale e pepe e mischiare agli spinaci metà di questo composto.

Mettere gli spinaci in una forma per gratin, posarvi sopra i filetti di trota e coprire col resto del composto. Gratinare per 12-15 minuti nel forno preriscaldato a circa 225 gradi.