

INSALATA DI TROTA AL CETRIOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di trota salmonata
- 4 pomodori maturi
- 1 cetriolo

Per la salsa:

- 2 cucchiaini di aceto di vino
- 1 cucchiaino di scalogno tritato
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- basilico
- erba cipollina
- sale
- pepe bianco

Dividete ogni filetto di trota in due e lessateli in acqua salata per tre minuti.

Sgocciolateli e teneteli da parte.

Sbucciate, e tagliate a rondelle il cetriolo.

Affettate i pomodori.

In una ciotola mescolate l'olio con l'aceto, lo scalogno, lo spicchio d'aglio tritato, salate e pepate.

Emulsionate la salsa, versatene metà sul piatto da portata, tenete in frigo un'ora.

Quindi distribuite sul fondo i pomodori e il cetriolo; sopra mettete i filetti di trota, cospargete con un po' di basilico e erba cipollina tritati; condite con la vinaigrette e servite.