

INSALATA DI TROTA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetto di trota salmonata
- 200 g di insalata lollo
- 150 g di patate
- 2 arance
- 1 cucchiaino di pepe rosa
- 30 g di olio d'oliva
- sale

Spinare accuratamente il filetto di trota con una pinzetta, poi tagliatelo a fette di circa 3-4 millimetri di spessore, iniziando dalla parte della coda come si fa con il salmone affumicato.

Cuocete il pesce a vapore per circa 2 minuti.

Quindi sistemate le fette in un largo piatto, versatevi sopra il succo di un'arancia spremuto e filtrato e il pepe rosa sbriciolato.

Aggiungete la buccia della seconda arancia (solo la parte gialla) tagliata a julienne e l'olio.

Lasciate insaporire il tutto per 30 minuti.

Pelate le patate, tagliatele a cubetti e fatele cuocere in acqua fredda per 10 minuti dal momento dell'inizio dell'ebollizione.

Lavate l'insalata, asciugatela e suddividetela nei piatti, unite le patate tiepide e la trota, condite con la marinata e servite.