
PIROFILA DI TROTA SALMONATA CON VERDURA

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di trota salmonata affumicata,
- 2 uova,
- besciamella,
- sale,
- pepe.

Per il contorno:

- 500 g di acetosella,
- 500 g di spinaci,
- panna,
- mandorle,
- burro,
- sale,
- pepe.

Preparate la besciamella, lasciatela raffreddare poi incorporatevi la trota tritata, i tuorli e gli albumi montati a neve, sale e pepe.

Suddividete il composto in stampini individuali imburrati e cuocete, a bagnomaria, in forno preriscaldato a 220-230°C per 25 minuti.

Insaporite nel burro gli spinaci e l'acetosella.

Salate, pepate, unite un cucchiaino di panna e coprite il fondo di una pirofila, sformatevi gli stampini.

Spruzzate con poca panna e cospargete di mandorle tritate.

Mettete in forno a 180°C per 15 minuti circa.