

---

## TROTA AFFUMICATA AL MELONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 melone piccolo,
- 4 filetti di trota affumicata,
- 2 yogurth,
- 5 cipolle piccole bianche,
- 1/2 cetriolo,
- 2 cucchiaini di panna,
- 1 cucchiaino di aceto di vino,
- sale,
- pepe.

Aprite il melone, eliminate i semi, tagliate la polpa a lamelle sottili.

Pelate quattro cipolle e tagliatele a fettine sottili, tritate l'altra.

In un'insalatiera versate i due yogurth, la cipolla tritata, due cucchiaini di panna e uno d'aceto, sale e pepe.

Mescolate e aggiungete le cipolle a fette.

Su ogni piatto disponete un filetto di trota affumicato, alcune lamelle di melone, nappate con un po' di salsa, decorate con rondelle di cetriolo.