

TROTA AL RAFANO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini di panna semimontata,
- 2 uova sode,
- poco aceto di vino,
- 1 pizzico di zucchero,
- sale,
- 1 trota salmoneata affumicata da 1 kg,
- 4 cucchiaini di rafano sminuzzato finemente nel mixer.

Mescolare il rafano con i tuorli sodi passati al setaccio, insaporire con uno spruzzo di aceto, con lo zucchero e poco sale. Incorporare alla salsa la panna e mescolare con delicatezza con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto omogeneo.

Adagiare la trota su un piatto da portata, togliere la pelle nella parte superiore, guarnirla a piacere e servirla con la salsa preparata.