

TROTA ALLA DUCALE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 trota di 1000 g,
- 60 g di burro,
- 20 g di funghi secchi,
- 1 bottiglia di vino rosso tipo barbaresco,
- 1 scalogno tritato,
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 1/2 cipolla tritata,
- 1 cipolla tagliata a metà,
- 3 grani di e bianco,
- 1 cucchiaio di farina bianca,
- sale,
- pepe macinato fresco.

Ponete i funghi all'ammollo in acqua tiepida per una mezz'ora.

Squamate, svuotate e lavate bene il pesce.

Togliete i funghi dall'ammollo, lavateli, scolateli e tritateli.

Uniteli al prezzemolo tritato, allo scalogno e alla mezza cipolla tritata.

Mescolate e aggiungete al composto 30 grammi di burro ammorbidito, salatelo e pepatelo e adoperatelo per farcire l'interno della trota.

Cucite il ventre con un pezzetto di filo incolore per evitare la fuoruscita del ripieno.

Adagiate la trota in una pesciera, aggiungete la cipolla tagliata a metà, la carota, la costola di sedano e i grani di pepe bianco.

Ricoprite il pesce a filo con il vino.

Fate cuocere la trota a fiamma moderata e, quando sarà cotta, estraetela con l'apposito cestello o con l'aiuto di una paletta, lasciando il liquido di cottura.

Filtratelo accuratamente, mettetelo in una casseruolina e fatelo ridurre a fuoco abbastanza vivo unendo il restante burro ben mescolato con un cucchiaio di farina.

Quando la salsa sarà diventata omogenea e giustamente addensata versatela sulla trota e servite subito.

Se volete accompagnare la trota con una salsa bianca invece che bruna, potete sostituire il vino rosso con del vino bianco tipo Trebbiano d'Abruzzo.